



Déjeuner - Semaine du 14-11-2022 au 18-11-2022

Goûter 100%



Lun.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Rôti de porc aux pruneaux <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Poêlée quinoa aux légumes</i> ) <sup>1 8</sup> Choux fleurs sautés <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Tomme blanche <sup>7</sup> Moelleux au chocolat <sup>1 3 6 7 8</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Mar.	Salade d'endives aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Sauté de bœuf* aux carottes <sup>1 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Riz au lait <sup>7</sup>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
Mer.	Choux fleurs vinaigrette ciboulette <sup>1 8 9 10 11</sup> Poulet rôti Pennes au beurre <sup>1 7</sup> Comté AOP <sup>7</sup> Clémentines	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé nature sucré <sup>7</sup>
Jeu.	Carottes râpées à la menthe & mozzarella Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup> Banane	Galettes Normande Pomme
Ven.	Velouté de légumes <sup>9</sup> Aile de raie aux câpres <sup>1 4 8 9 10 11</sup> Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> Poire	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Agriculture Biologique

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

Label Rouge 100% végétarien

\* au moins 1 ingrédient Bio

Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

Pêche Française

aide UE à destination des écoles

**Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.**

**Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.**

**Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France**

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>