



Déjeuner - Semaine du 13-11-2023 au 17-11-2023

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Rôti de porc à la dijonnaise (*Poêlée quinoa aux légumes*)<sup>1 8</sup>
- Purée\* Saint Germain<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>
- Rôti de veau\*\* aux carottes<sup>1 8 9 10 11 12</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 en coupelle

Mer.

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Orange

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>

Jeu.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Salsifis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>
- Banane

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Pomme

Ven.

- Velouté de légumes<sup>9</sup>
- Paëlla\* au colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Tomme Normande
- 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 bruts en conserve



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



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



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



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



Agriculture Biologique



\* au moins 1 ingrédient Bio



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>