



Déjeuner - Semaine du 09-11-2020 au 13-11-2020

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Pizza au fromage
- Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>
- Pomme Golden

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Fromage blanc à la crème de marrons
- Poire Williams

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

--- Férié ---

Jeu.

- Betteraves vinaigrette à la moutarde<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Rôti de porc aux pommes\* (*Crispidor au fromage*)
- Choux fleurs sautés
- Pont l'Evêque AOP
- Orange

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Ven.

- Assiette du jardinier<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>
- Roussette fraîche au beurre citron<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Riz au beurre<sup>7</sup>
- Saint Ursin
- Pomme cuite

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</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>