



Déjeuner - Semaine du 16-11-2020 au 20-11-2020

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées à la menthe & mozzarella
- Poulet rôti
- Haricots verts persillés
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Riz au lait<sup>7</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>8 10</sup>
- Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>
- Pomme Braeburn

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>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Torsades 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.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Poisson pané*)
- Purée\* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Moelleux au chocolat

Galettes Normande  
Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Ven.

- Velouté de légumes et tomates<sup>7 9</sup>
- Poisson frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
- Petits pois carottes
- Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>
- Orange

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Purée de pommes en coupelle

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>