



Déjeuner - Semaine du 07-12-2020 au 11-12-2020

Goûter 100%



Lun.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Sauté de porc aux olives <sup>1 8 9 10 11</sup> ( <i>Crispidor au fromage</i> ) Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Pomme Chanteclerc	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
Mar.	Velouté de légumes et tomates <sup>7 9</sup> Escalope de veau <sup>1 8 9 10 11</sup> Carottes au beurre Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup> Clémentines	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
Mer.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Escalope cordon bleu Epinards au beurre Emmental <sup>7</sup> Semoule au lait <sup>1 7</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
Jeu.	Salade d'endives aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Roussette fraîche à la crème de basilic <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Riz au beurre <sup>7</sup> Saint Ursin Moelleux ananas/framboise	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup>
Ven.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup> Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> Blé au beurre <sup>1 7</sup> Comté AOP <sup>7</sup> Banane	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Jus de pommes

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>