



Déjeuner - Semaine du 15-11-2021 au 19-11-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Rôti de porc à la dijonnaise (<i>Poisson pané</i>)</li> <li>  Purée* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Neufchâtel AOP<sup>7</sup> </li> <li> Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup></li> </ul>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Sauté de bœuf* aux carottes<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Camembert AOP<sup>7</sup> </li> <li>  Riz au lait<sup>7</sup></li> </ul>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Spaghettis au beurre<sup>1 7</sup></li> <li> Comté AOP<sup>7</sup> </li> <li> Clémentines </li> </ul>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé nature sucré <sup>7</sup>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées à la menthe &amp; mozzarella</li> <li>  Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Haricots verts au beurre<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li>  Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup></li> <li> Banane </li> </ul>	Galettes Normande Pomme
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de légumes<sup>9</sup></li> <li>  Poisson frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10 11</sup></li> <li> Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup></li> <li> Pomme </li> </ul>	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>