



Déjeuner - Semaine du 13-11-2023 au 17-11-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>   Carottes râpées à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Rôti de porc à la dijonnaise (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>)         </div> <div>   Purée* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Tomme blanche<sup>7</sup> </div> <div>  Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup> </div>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mar.	<div>  Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Sauté de veau* aux carottes<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>  Camembert AOP<sup>7</sup> </div> <div>   Riz au lait<sup>7</sup> </div>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle	
Mer.	<div>  Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup> </div> <div>   Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Pennes au beurre<sup>1 7</sup> </div> <div>  Comté AOP<sup>7</sup> </div> <div>  Orange         </div>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé nature sucré <sup>7</sup>	
Jeu.	<div>  Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>  Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Salsifis<sup>1 8 9 10 11</sup> </div> <div>   Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup> </div> <div>  Banane         </div>	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Pomme	
Ven.	<div>  Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup> </div> <div>   Paëlla* au colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> </div> <div>  Tomme Normande         </div> <div>  Poire         </div>	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



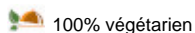
Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge



\* 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>