



Déjeuner - Semaine du 27-11-2023 au 01-12-2023

Goûter 100%



Lun.	Salade de pois chiche aux poivrons grillés* ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et confiture de figue ¹ Jus de pommes
	Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}	
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}	
	Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷	
	Pamplemousse	
Mar.	Choux blancs & choux rouges aux raisins ^{1 8 9 10 11 12}	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à l'abricot ⁷
	Sauté de porc aux herbes ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Tortelloni aux fromage</i>) ^{1 2 3 4 6 7}	
	Purée de potiron et potimarron ^{1 7 8 9 10 11}	
	Fromage frais de vache	
	Orange	
Mer.	Choux fleurs vinaigrette ciboulette ^{1 8 9 10 11}	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Pomme
	Poule basquaise ^{1 8 9 10 11 12}	
	Riz au beurre ⁷	
	Gouda ⁷	
Jeu.	Velouté de légumes ⁹	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle
	Blanquette de veau ^{1 7 8 9 10 11}	
	Pommes de terre persillées ^{7 9 12}	
	Emmental ⁷	
	Salade 3 fruits	
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
	Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}	
	Pennes au beurre ^{1 7}	
	Meule du Besac AOP ⁷	
	Clémentines	

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 5^eme

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 gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴