



Déjeuner - Semaine du 11-12-2023 au 15-12-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de potiron <sup>7</sup> Sauté de porc au curry <sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Raviolis aux légumes) Haricots verts à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Brie AOP <sup>7</sup> Ananas	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mar.	Betteraves aux noisettes <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Steak <sup>1 8 9 10 11</sup> Macaronis au beurre <sup>1 7</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup> Orange	Chocolune au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
Mer.	Salade d'endives <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Couscous à la poule <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Tomme Normande <sup>7</sup> Pamplémousse	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	Salade de pois chiche au cumin <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Flan* de carottes <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Pomme	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup>	
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Filet de daurade aux épices <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Petits légumes et riz* <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Gouda <sup>7</sup> Banane	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	

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 5 <sup>ème</sup>
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>