



Déjeuner - Semaine du 14-11-2022 au 18-11-2022

Goûter 100%










Lun.

-  Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Rôti de porc aux pruneaux<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Poêlée quinoa aux légumes*)<sup>1 8</sup>
-  Choux fleurs sautés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
-  Tomme blanche<sup>7</sup> 
-  Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup>










Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

-  Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Camembert AOP<sup>7</sup> 
-  Riz au lait<sup>7</sup> 







Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires  
en coupelle

Mer.

-  Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup>
-   Poulet rôti
-   Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
-  Comté AOP<sup>7</sup> 
-  Clémentines 








Cake aux pépites de  
chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé nature  
sucré<sup>7</sup>

Jeu.


-   Carottes râpées à la menthe & mozzarella
-  Hachis\* parmentier<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
-   Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>
-  Banane 


Galettes Normande  
Pomme


Ven.


-  Velouté de légumes<sup>9</sup>
-  Aile de raie aux câpres<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
-   Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
-  Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
-  Poire 


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 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 5ème


 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>