



Déjeuner - Semaine du 28-11-2022 au 02-12-2022

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Yaourt brassé aux fruits rouges⁷
- Pamplemousse

Pain & confiture de fraise¹
Jus de pommes

Mar.

- Consommé aux vermicelles¹
- Pot au feu^{1 8 9 10 11 12}
- Fromage frais de vache
- Orange

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mer.

- Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Petits pois^{7 8 10}
- Gouda⁷
- Pomme

Petit pâtissier pur beurre
Pomme

Jeu.

- Céleri vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de porc aux herbes^{1 8 9 10 11 12} (*Raviolis aux légumes*)
- Purée de potimarron^{1 7 8 9 10 11}
- Entrammes AB
- Salade 2 fruits

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais sauce normande^{1 4 7 8 9 10 11}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Meule du Besac AOP⁷
- Clémentines

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

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^{ème}

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 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