



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 8 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ Pamplemousse	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes
Mar.	Consommé aux vermicelles ¹ 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'abricot ⁷
Mer.	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} Petits pois ^{7 8 10} Gouda ⁷ 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} (<i>Raviolis aux légumes</i>) ^{1 6 7 9 11} Purée de potiron et potimarron ^{1 7 8 9 10 11} Entrammes AB Salade 2 fruits	Chocologne 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 AOP ⁷ Clémentines	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷



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 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 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