



Déjeuner - Semaine du 12-12-2022 au 16-12-2022

Goûter 100%



Lun.



Velouté de potiron<sup>7</sup>



Rôti de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Poêlée quinoa aux légumes)



Carottes persillées<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Saint Ursin



Ananas

Mar.



Betteraves aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Blanquette de veau<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Macaronis au beurre<sup>1 7</sup>



Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>



Orange

Mer.



Salade d'endives<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>



Choux fleurs sautés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Entrammes AB



Pamplemousse

Jeu.



Carottes et céleris aux pommes<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Poulet cocotte<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Pommes noisette<sup>1 7</sup>



Comté AOP<sup>7</sup>



Buchette glacée / clémentine\*

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 & confiture de cerises<sup>1</sup>

Lait<sup>7</sup>

Chocolune au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>

Jus de pommes

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>

Lait<sup>7</sup>

Galettes Normande

Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>

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



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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>