



Déjeuner - Semaine du 13-11-2023 au 17-11-2023

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc à la dijonnaise (*Poêlée quinoa aux légumes*)^{1 8}
- Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mar.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de bœuf* aux carottes^{8 10}
- Camembert AOP⁷
- Riz au lait⁷

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

Mer.

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Pennes au beurre^{1 7}
- Comté AOP⁷
- Orange

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé nature sucré⁷

Jeu.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11}
- Salsifis^{1 8 9 10 11}
- Yaourt brassé aux fruits rouges⁷
- Banane

Naturmiel^{1 7 8}
Pomme

Ven.

- Velouté de légumes⁹
- Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Tomme Normande
- Poire

Pain et chocolat^{1 7 8}
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