



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>

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>

Mer.



Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup>



Poulet rôti



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



Comté AOP<sup>7</sup>



Clémentines

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

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



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<sup>e</sup>me



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>