



Déjeuner - Semaine du 13-12-2021 au 17-12-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	 Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}		
	 Rôti de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (Escalope cordon bleu)		
	 Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}		
	 Yaourt brassé à la poire ⁷		
	 Orange 		
Mar.	 Betteraves aux noix ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Sauté de boeuf à la tomate ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Macaronis au beurre ^{1 7}		
	 Neufchâtel AOP ⁷ 		
	 Ananas 		
Mer.	 Salade d'endives ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
	 Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	 Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11}		
	 Pont aux Moines 		
	 Pamplémousse 		
Jeu.	 Carottes et céleris aux pommes ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Poulet cocotte ^{1 7 8 9 10 11}		
	 Pommes noisette ^{1 7}		
	 Comté AOP ⁷ 		
	 Buchette glacée / clémentine AB		
Ven.	 Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Filet de daurade aux épices ^{1 4 7 8 9 10 11}		
	 Petits légumes et riz ^{*1 7 8 9 10 11}		
	 Gouda ⁷ 		
	 Compote pommes-bananes sans sucre ajouté		

 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 5ème
 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