



Déjeuner - Semaine du 14-11-2022 au 18-11-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></div> <div> <div>  Sauté de porc aux pruneaux<sup>1 8 9 10 11</sup> (Poêlée quinoa aux légumes) </div> </div> <div>  Choux fleurs sautés<sup>1 7 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Tomme blanche<sup>7</sup> </div> <div>  Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup> </div>	<div>Pain &amp; confiture de fraise<sup>1</sup></div> <div>Lait<sup>7</sup></div>	
Mar.	<div>Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup></div> <div>   Sauté de bœuf* aux carottes<sup>1 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Camembert AOP<sup>7</sup> </div> <div>   Riz au lait<sup>7</sup> </div>	<div>Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></div> <div>Purée de pommes-poires en coupelle</div>	
Mer.	<div>  Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup> </div> <div>   Poulet rôti </div> <div>   Pennes au beurre<sup>1 7</sup> </div> <div>  Comté AOP<sup>7</sup> </div> <div>  Clémentines </div>	<div>Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup></div> <div>Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup></div>	
Jeu.	<div>   Carottes râpées à la menthe &amp; mozzarella </div> <div>   Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup> </div> <div>   Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup> </div> <div>  Banane </div>	<div>Galettes Normande</div> <div>Pomme</div>	
Ven.	<div>  Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup> </div> <div>   Aile de raie aux câpres<sup>1 4 8 9 10 11</sup> </div> <div>   Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>  Fourme des Monts Yssingalais<sup>7</sup> </div> <div>  Poire </div>	<div>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></div> <div>Lait<sup>7</sup></div>	

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>ème</sup>
Terroirs Hauts-de-France Fermier	Label Rouge	Pêche Française
Agriculture Biologique	100% végétarien	aide UE à destination des écoles

\* au moins 1 ingrédient Bio

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>