



Déjeuner - Semaine du 28-11-2022 au 02-12-2022

Goûter 100%



Lun.	Choux fleurs vinaigrette ciboulette <sup>1 8 9 10 11</sup> Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup> Pamplemousse	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Jus de pommes
Mar.	Consommé aux vermicelles <sup>1</sup> Pot au feu <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Fromage frais de vache Orange	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>
Mer.	Brocolis à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup> Poulet rôti <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Petits pois <sup>7 8 10</sup> Gouda <sup>7</sup> Pomme	Petit pâtissier pur beurre Pomme
Jeu.	Céleri vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Sauté de porc aux herbes <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Raviolis aux légumes</i> ) Purée de potimarron <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Entrammes AB Salade 2 fruits	Chocologne au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle
Ven.	Choux blancs et choux rouges en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Poisson frais sauce normande <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Clémentines	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>

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 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 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>