



Déjeuner - Semaine du 19-12-2022 au 23-12-2022

Goûter 100%



Lun.	Velouté de légumes et tomates <sup>7 9</sup> Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Gouda <sup>7</sup> Fruit	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Mar.	Betteraves à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Crêpe aux champignons <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> Blé à la tomate <sup>1 7</sup> Yaourt brassé <sup>7</sup> Fruit	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
Mer.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Crêpe aux champignons <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé <sup>7</sup> Banane	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Jeu.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Spaghetti bolognaise <sup>1 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Compote de pommes sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
Ven.	Velouté de potiron <sup>7</sup> Filet de dorade au four citron <sup>1 4 8 9 10 11</sup> Epinards au beurre et riz <sup>* 1 7 8 9 10 11</sup> Entrammes AB Pomme	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle

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	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>