



Déjeuner - Semaine du 13-11-2023 au 17-11-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>AB</div> Carottes râpées à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} <div>TERROIRS</div> Rôti de porc à la dijonnaise (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>) <div>AB</div> Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} <div>AB</div> Tomme blanche ⁷ <div>MOELLEUX</div> Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Mar.	<div>MOELLEUX</div> Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12} <div>AB</div> Sauté de veau* aux carottes ^{1 8 9 10 11 12} <div>AB</div> Camembert AOP ⁷ <div>AB</div> Riz au lait ⁷	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle	
Mer.	<div>MOELLEUX</div> Choux fleurs vinaigrette ciboulette ^{1 8 9 10 11} <div>AB</div> Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} <div>AB</div> Pennes au beurre ^{1 7} <div>AB</div> Comté AOP ⁷ <div>AB</div> Orange	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé nature sucré ⁷	
Jeu.	<div>MOELLEUX</div> Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} <div>Label Rouge</div> Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} <div>MOELLEUX</div> Salsifis ^{1 8 9 10 11} <div>AB</div> Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ <div>AB</div> Banane	Naturmiel ^{1 7 8} Pomme	
Ven.	<div>MOELLEUX</div> Velouté de légumes ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} <div>AB</div> Paëlla* au colin ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} <div>AB</div> Tomme Normande <div>AB</div> Poire	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge



100% végétarien



* au moins 1 ingrédient Bio



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



Pêche Française



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