# 14 Victor Cousin

| Déjeuner - Semaine du 28-11-2022 au 02-12-2022 | Goûter 100% |
|---|---|
| **Lun.** | |
| Choux fleurs vinaigrette ciboulette[1 8 9 10 11] | |
| Pizza aux fromages[1 2 3 4 7 8 9 10 14] | |
| Salade verte[1 8 9 10 11 12] | |
| Yaourt brassé aux fruits rouges[7] | |
| Pamplemousse | |
| **Mar.** | |
| Consommé aux vermicelles[1] | |
| Pot au feu*[1 8 9 10 11 12] | |
| Fromage frais de vache | |
| Orange | |
| **Mer.** | Petit pâtissier pur beurre<br>Pomme |
| Brocolis à la vinaigrette[1 8 9 10 11] | |
| Poulet rôti[1 8 9 10 11 12] | |
| Petits pois[7 8 10] | |
| Gouda[7] | |
| Pomme | |
| **Jeu.** | |
| Céleri vinaigrette[1 8 9 10 11 12] | |
| Sauté de porc aux herbes[1 8 9 10 11 12] *(Raviolis aux légumes)*[1 6 7 9 11] | |
| Purée de potimarron[1 7 8 9 10 11] | |
| Entrammes AB | |
| Salade 2 fruits | |
| **Ven.** | |
| Choux blancs et choux rouges en salade[1 8 9 10 11 12] | |
| Poisson frais sauce normande[1 4 7 8 9 10 11] | |
| Coquillettes au beurre[1 7] | |
| Meule du Besac[7] | |
| Clémentines | |

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 gluten[1], Crustacés[2], Oeufs[3], Poissons[4], Arachides[5], Soja[6], Lait[7], Fruits à coques[8], Céleri[9], Moutardeço[10], Graines de sésame[11], Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l[12], Lupin[13], Mollusques[14]