



Déjeuner - Semaine du 13-12-2021 au 17-12-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de potiron <sup>7</sup>		
	Rôti de porc au curry <sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Escalope cordon bleu)		
	Haricots verts à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>		
	Orange		
Mar.	Betteraves aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Sauté de boeuf à la tomate <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Macaronis au beurre <sup>1 7</sup>		
	Neufchâtel AOP <sup>7</sup>		
	Ananas		
Mer.	Salade d'endives <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup>	
	Crêpe aux champignons <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	Lait <sup>7</sup>	
	Choux fleurs sautés <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Pont aux Moines		
	Pamplémousse		
Jeu.	Carottes et céleris aux pommes <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Poulet cocotte <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Pommes noisette <sup>1 7</sup>		
	Comté AOP <sup>7</sup>		
	Buchette glacée / clémentine AB		
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Filet de daurade aux épices <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>		
	Petits légumes et riz <sup>*1 7 8 9 10 11</sup>		
	Gouda <sup>7</sup>		
	Compote pommes-bananes sans sucre ajouté		



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



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



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>ème</sup>



Pêche Française



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>