



Déjeuner - Semaine du 04-12-2023 au 08-12-2023

Goûter 100%



Lun.

- Salade de pommes\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Blé au beurre<sup>1 7</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Poire

Mar.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de boeuf à la dijonnaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Pommes de terre persillées
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Kiwi

Mer.

- Assiette d'hiver\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Epinards au beurre<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Semoule au lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)<sup>1 8 9 10</sup>
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup>

Ven.

- Velouté de légumes et tomates<sup>7 9</sup>
- Filet de colin au four citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Riz au beurre<sup>7</sup>
- Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>
- Pomme

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 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>