



Déjeuner - Semaine du 13-11-2023 au 17-11-2023

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Rôti de porc à la dijonnaise (*Poêlée quinoa aux légumes*)
- Purée\* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Neufchâtel AOP<sup>7</sup>
- Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup>

Mar.

- Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de bœuf\* aux carottes<sup>8 10</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>

Mer.

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Orange

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé nature  
sucré<sup>7</sup>

Jeu.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Salsifis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>
- Banane

Ven.

- Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Paëlla\* au colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Tomme Normande
- Poire

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Agriculture Paysanne

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 5<sup>e</sup>me

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>