



Déjeuner - Semaine du 22-05-2023 au 26-05-2023

Goûter 100%



Lun.

- Salade de maïs et betteraves\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gratin de coquillettes\* aux œufs<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Neufchâtel AOP<sup>7</sup>
- Pomme

Mar.

- Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Mer.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poulet rôti
- Carottes persillées<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme Normande<sup>7</sup>
- Salade 3 fruits

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Banane

Ven.

- Choux blancs et carottes\*<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Poisson frais sauce normande<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>
- Epinards à la crème<sup>7 8 10</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>

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 5<sup>ème</sup>

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>