



Déjeuner - Semaine du 02-10-2023 au 06-10-2023

Goûter 100%



Lun.



Céleri vinaigrette aux raisins<sup>9 12</sup>



Escalope de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Poêlée quinoa aux légumes)



Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>



Camembert AOP<sup>7</sup>



Raisin

Mar.



Courgettes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>



Poulet rôti



Choux fleurs à la béchamel<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>



Meule du Besac AOP<sup>7</sup>



Tarte bourdaloue<sup>1 3 6 7 8</sup>

Mer.



Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>



Riz au beurre<sup>7</sup>



Morbier AOP<sup>7</sup>



Pomme cuite aux amandes<sup>8</sup>

Jeu.



Salade de tomates et champignons<sup>1 8 9 10 11</sup>



Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>



Haricots beurre persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Emmental<sup>7</sup>



Riz au lait<sup>7</sup>

Ven.



Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Poisson frais sauce normande<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>



Epinards et penne<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>



Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup>



Poire



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>