



Déjeuner - Semaine du 09-10-2023 au 13-10-2023

Goûter 100%



Lun.

- Brocolis à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Tarte aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- salade verte aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Raisin

Mar.

- Courgettes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Sauté de porc aux pruneaux<sup>1 8 9 10 11</sup> (Poêlée quinoa aux légumes)
- Flageolets au thym<sup>7 8 9 10</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Pomme cuite

Mer.

- Radis noir en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Carottes au beurre<sup>7 8 9 10 12</sup>
- Bleu de Gex<sup>7</sup>
- Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup>

Jeu.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Steak<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Macaronis au beurre<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>
- Poire

Ven.

- Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Filet de colin au four citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>
- Tomme Normande
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

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>