



Déjeuner - Semaine du 27-09-2021 au 01-10-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Sauté de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Nuggets de poisson</i>)		
	Coquillettes au beurre ^{1 7}		
	Gouda ⁷		
	Raisin		
Mar.	Salade de betteraves crues	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷	
	Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12}		
	Choux fleurs à la béchamel ^{*1 7 8 9 10 11}		
	Camembert AOP ⁷		
	Pavé moelleux à l'abricot		
Mer.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	Riz au beurre ⁷		
	Saint Ursin		
	Pomme cuite		
Jeu.	Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Pomme Golden	
	Roastbeef ^{1 8 9 10 11}		
	Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11}		
	Tomme blanche ⁷		
	Riz au lait ⁷		
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
	Poisson frais sauce normande ^{1 4 7 8 9 10 11}		
	Epinards et coquillettes ^{*1 7 8 9 10 11}		
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷		
	Poire Conférence		

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^{ème}

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 gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴