



Déjeuner - Semaine du 04-10-2021 au 08-10-2021

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte et tomates\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup>
- Riz\* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Pomme

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Salade de lentilles<sup>1 9 10 11</sup>
- Sauté de bœuf\* aux carottes<sup>8 10</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Galettes Normande  
Yaourt brassé à la framboise<sup>7</sup>

Mer.

- Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Parmentier\* de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Raisin

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Gratin d'ébly\* au porc à la courgette<sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Escalope de dinde & blé\*)
- Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>
- Banane

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Pomme

Ven.

- Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poisson frais à la crème de basilic<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>
- Torsades au beurre<sup>1 7</sup>
- Saint Ursin
- Poire

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