



Déjeuner - Semaine du 12-09-2022 au 16-09-2022

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Purée* de céleri^{1 7 8 9 12}
- Semoule au lait^{1 7}
- Prunes rouges

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mar.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11} (*Ravioli chèvre ciboulette AB*)^{1 6 7 9 11}
- Spaghettis au beurre^{1 7}
- Saint Ursin
- Melon vert

Galettes Normande
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.

- Salade de tomates et champignons^{1 8 9 10 11}
- Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}
- Gouda⁷
- Tarte Normande aux pommes

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Jeu.

- Salade de blé* au basilic^{1 8 9 10 11}
- Steak^{1 8 10 11}
- Haricots beurre à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Banane

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Poire Williams

Ven.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}
- Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Yaourt brassé à la framboise⁷
- Poire

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

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 5ème

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