



Déjeuner - Semaine du 03-10-2022 au 07-10-2022		Goûter 100%
Lun.	<p> Salade verte et tomates*^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Omelette aux fines herbes^{3 7}</p> <p> Riz* aux petits légumes^{7 8 10}</p> <p> Comté AOP⁷ </p> <p> Poire </p>	<p>Pain & confiture d'abricots¹</p> <p>Lait⁷</p>
Mar.	<p> Salade de pois chiche aux poivrons grillés*^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Sauté de bœuf* aux carottes^{8 10}</p> <p> Emmental⁷ </p> <p> Compote de pommes sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11} </p>	<p>Galettes Normande</p> <p>Yaourt brassé à la framboise⁷</p>
Mer.	<p> Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Parmentier* de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}</p> <p> Saint Ursin </p> <p> Raisin </p>	<p>Croissant^{1 3 6 7 8 11}</p> <p>Jus de pommes</p>
Jeu.	<p> Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}</p> <p> Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11} (Ravioli chèvre ciboulette AB)</p> <p> Yaourt brassé à la vanille</p> <p> Banane </p>	<p>Cake vanille^{1 3 7}</p> <p>Pomme</p>
Ven.	<p> Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Filet de colin au four^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}</p> <p> Pennes au beurre^{1 7}</p> <p> Camembert AOP⁷ </p> <p> Poire </p>	<p>Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}</p> <p>Lait⁷</p>

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Agriculture Paysanne

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^e

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