



Déjeuner - Semaine du 13-09-2021 au 17-09-2021

Goûter 100%



Lun.	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Sauté de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Purée* de céleri <sup>1 7 8 9 12</sup>	
	Semoule au lait <sup>1 7</sup>	
Mar.	Prunes rouges	Galettes Normande Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>
	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Rôti de porc <sup>1 8 9 10 11</sup> ( <i>Raviolis aux légumes</i> ) <sup>1 6 7 9 11</sup>	
	Macaronis au beurre <sup>1 7</sup>	
	Saint Ursin	
Mer.	Melon vert	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Salade de tomates et champignons <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Flan* de courgettes <sup>1 3 7 8 10</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
Jeu.	Tarte Normande aux pommes	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Poire Conférence
	Salade de blé* au basilic <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Haricots verts à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup>	
Ven.	Banane	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>	
	Paëlla* au poisson frais <sup>1 4 7 8 9 10 11 12 14</sup>	
	Yaourt brassé à la framboise <sup>7</sup>	
Poire Williams		



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



Agriculture Biologique



\* au moins 1 ingrédient Bio



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>