



Déjeuner - Semaine du 11-10-2021 au 15-10-2021

Goûter 100%



Lun.

- Salade de mâches de Caen aux noix
- Flan\* de courgettes de Normandie
- Saint Ursin
- Pomme cuite au caramel beurre salé\*

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

Mar.

- Concombres de Brionne à la crème\*\*
- Rôti de porc aux poireaux du Cotentin (*Crêpe à la Normande*)
- Purée de potiron de Caligny
- Camembert de Saint Léger sur Sarthe AOP
- Teurgoule de Honfleur

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

Mer.

- Salade de choux rouges de Créances aux pommes\*
- Escalope de veau<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Coquillettes à la crème<sup>17</sup>
- Yaourt à la framboise de la Vallée de la Risle
- Raisin de Vernon

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Salade de fenouils du pays d'Ouche
- Sauté de dinde aux carottes de la baie du Mont Saint Michel
- Neufchatel du pays de Bray AOP
- Tarte Normande aux pommes

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Pomme

Ven.

- Carottes râpées de Granville
- Poisson frais à la dieppoise<sup>1 4 7 8 9 10 11 14</sup>
- Pommes de terre de l'Eure persillées
- Pont l'Evêque AOP
- Poire du Calvados

Pain & confiture de cerises<sup>1</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>