



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>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Omelette aux fines herbes <sup>3 7</sup>	
	Riz* aux petits légumes <sup>7 8 10</sup>	
	Comté AOP <sup>7</sup>	
	Pomme	
Mar.	Salade de lentilles <sup>1 9 10 11</sup>	Galettes Normande Yaourt brassé à la framboise <sup>7</sup>
	Sauté de bœuf* aux carottes <sup>8 10</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Compote pommes-abricots sans sucre ajouté	
Mer.	Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Parmentier* de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>	
	Emmental <sup>7</sup>	
	Raisin	
Jeu.	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Pomme
	Gratin d'ébly* au porc à la courgette <sup>1 7 8 9 10 11</sup> ( <i>Escalope de dinde &amp; blé*</i> )	
	Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup>	
	Banane	
Ven.	Choux blancs et choux rouges en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</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	



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>