



Déjeuner - Semaine du 09-10-2023 au 13-10-2023

Goûter 100%



Lun.	Poireaux vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
	Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14} salade verte aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Comté AOP ⁷ Raisin	
Mar.	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11}	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle
	Filet mignon de porc aux pruneaux ^{1 8 9 10 11} (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>) ^{1 8} Flageolets au thym ^{7 8 9 10} Camembert AOP ⁷ Pomme cuite	
Mer.	Radis noir en salade ^{1 8 9 10 11}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} Petits pois ^{7 8 10} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Moelleux aux fruits rouges ^{1 3 6 7 8}	
Jeu.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle
	Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Macaronis au beurre ^{1 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Poire	
Ven.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Naturmiel ^{1 7 8} Pomme
	Filet de colin au four citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Julienne de légumes ^{1 7 8 9 10 11} Tomme Normande Compote pommes-abricots sans sucre ajouté	



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



* 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^{ème}



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