



Déjeuner - Semaine du 16-10-2023 au 20-10-2023

Goûter 100%



Lun.	Salade de tomates basilic <sup>1 8 9 10 11</sup>	Choco Bisson cacao <sup>1 3 6 8</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>
	Gratin de coquillettes* aux œufs <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
	Pomme	
Mar.	Salade de betteraves crues	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Tarte aux poireaux <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> ( <i>Gratin d'ébly* au porc à la courgette</i> ) <sup>1 7 8 10</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Compote pommes-fraises sans sucre ajouté	
Mer.	Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain et confiture de figue <sup>1</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
	Poule au pot et son riz <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Tomme blanche <sup>7</sup>	
	Raisin	
Jeu.	Taboulé <sup>1</sup>	Choco crips au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle
	Pot au feu* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup>	
	Poire	
Ven.	Velouté de légumes <sup>9</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
	Filet de daurade à la crème de basilic <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>	
	Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup>	
	Prunes rouges	



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 5<sup>e</sup>me



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>