



Déjeuner - Semaine du 28-09-2020 au 02-10-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Céleri vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Rôti de porc au curry <sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Poisson pané) Macaronis au beurre <sup>1 7</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Pomme Royal Gala	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
Mar.	Salade de betteraves crues Poulet rôti Choux fleurs à la béchamel <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Tomme blanche <sup>7</sup> Moelleux ananas/framboise	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé aux fruits exotiques	
Mer.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> Riz au beurre <sup>7</sup> Saint Ursin Poire Guyot	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	Salade verte et tomates <sup>*1 8 9 10 11 12</sup> Escalope de veau <sup>1 8 9 10 11</sup> Haricots beurre persillés Gouda <sup>7</sup> Riz au lait <sup>7</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Jus de pommes	
Ven.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Poisson frais sauce normande <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Epinards et coquillettes <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Raisin	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</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 5ème

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>