



| Déjeuner - Semaine du 11-10-2021 au 15-10-2021 |  | Goûter 100%   |
|--|--|---|
| Lun.   | <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de mâches de Caen aux noix</li> <li> Flan* de courgettes de Normandie</li> <li> Saint Ursin </li> <li> Pomme cuite au caramel beurre salé*</li> </ul>   | <p>Galettes Normande<br/>Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></p>      |
| Mar.   | <ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres de Brionne à la crème**</li> <li>  Sauté de porc aux poireaux du Cotentin (<i>Crêpe à la Normande</i>)</li> <li> Purée de potiron de Caligny</li> <li> Camembert de Saint Léger sur Sarthe AOP </li> <li>  Teurgoule de Honfleur</li> </ul> | <p>Pain au chocolat<sup>1,3,6,7,8,11</sup><br/>Jus de pommes</p>        |
| Mer.   | <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de choux rouges de Créances aux pommes*</li> <li>  Escalope de veau<sup>1,8,9,10,11</sup></li> <li>  Coquillettes à la crème<sup>17</sup></li> <li>  Yaourt à la framboise de la Vallée de la Risle</li> <li> Raisin de Vernon </li> </ul>      | <p>Pain &amp; confiture de fraise<sup>1</sup><br/>Lait<sup>7</sup></p>  |
| Jeu.   | <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de fenouils du pays d'Ouche</li> <li> Sauté de dinde aux carottes de la baie du Mont Saint Michel</li> <li> Neufchatel du pays de Bray AOP </li> <li> Tarte Normande aux pommes</li> </ul>  | <p>Cake aux pépites de chocolat<sup>1,3,7</sup><br/>Pomme</p>           |
| Ven.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées de Granville</li> <li>  Poisson frais à la dieppoise<sup>1,4,7,8,9,10,11,14</sup></li> <li>  Pommes de terre de l'Eure persillées</li> <li>Pont l'Evêque AOP</li> <li> Poire du Calvados </li> </ul>                                  | <p>Pain &amp; confiture de cerises<sup>1</sup><br/>Lait<sup>7</sup></p> |



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>