



Déjeuner - Semaine du 17-10-2022 au 21-10-2022

Goûter 100%



Lun.	Sardine à la tomate <sup>4</sup> Steak <sup>1 8 10 11</sup> Haricots verts à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Entrammes AB Fruit	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Jus de pommes
Mar.	Carottes râpées à la menthe & mozzarella Loup de mer au fenouil <sup>1 4 8 9 10 11</sup> Riz au beurre <sup>7</sup> Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup> Raisin	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Purée de pommes en coupelle
Mer.	Salade d'endives aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Poule basquaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Pommes de terre persillées Camembert AOP <sup>7</sup> Compote pomme-mangue sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>	Semoule au lait Petit pâtissier pur beurre
Jeu.	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Omelette aux fines herbes <sup>3 7</sup> Carottes persillées <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Comté AOP <sup>7</sup> Crème dessert au chocolat <sup>7</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Blé à la mexicaine <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Gouda <sup>7</sup> Banane	Pain & confiture d'abricots <sup>1</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



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

\* au moins 1 ingrédient Bio

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>