



Déjeuner - Semaine du 02-10-2023 au 06-10-2023

Goûter 100%



Lun.

- Céleri vinaigrette aux raisins^{9 12}
- Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes)^{1 8}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Camembert AOP⁷
- Raisin

Galettes Normande
Purée de pommes en coupelle

Mar.

- Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}
- Poulet rôti
- Choux fleurs à la béchamel^{*1 7 8 9 10 11}
- Meule du Besac AOP⁷
- Tarte bourdaloue^{1 3 6 7 8}

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la poire⁷

Mer.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Riz au beurre⁷
- Tomme AB⁷
- Pomme cuite aux amandes⁸

Pain et confiture de figue¹
Lait⁷

Jeu.

- Salade de tomates et champignons^{1 8 9 10 11}
- Steak^{1 8 10 11}
- Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Riz au lait⁷

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Pomme

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais sauce normande^{1 4 7 8 9 10 11}
- Epinards et penne^{*1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la cerise⁷
- Poire

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

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^e

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 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