



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

Goûter 100%



Lun.

- Salade de tomates basilic<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Gratin de coquillettes\* aux œufs<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Pomme

Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup>  
Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Mar.

- Salade de betteraves crues
- Tarte aux poireaux<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> (*Gratin d'ébly\* au porc à la courgette*)
- Gouda<sup>7</sup>
- Compote pommes-fraises sans sucre ajouté

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mer.

- Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poule au pot et son riz<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Raisin

Pain et confiture de figue<sup>1</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.

- Taboulé<sup>1</sup>
- Pot au feu<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>
- Poire

Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</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

Pain et chocolat<sup>1 7 8</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 5<sup>ème</sup>



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>