



Déjeuner - Semaine du 14-10-2024 au 18-10-2024		Goûter 100%	
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Assiette sombrero<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Sauté de boeuf à la mexicaine</li> <li>  Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Tomme AB<sup>7</sup></li> <li> Tarte à la noix de coco<sup>1 3 6 7 8</sup></li> </ul>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de champignons au sésame<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Rôti de porc au miel<sup>1 8 9 10 11</sup> (<i>Raviolis aux légumes</i>)<sup>1 6 7 9 11</sup></li> <li>  Riz basmati<sup>7</sup></li> <li> Fromage frais de vache aux paprika</li> <li> Litchis</li> </ul>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle	
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Salade Grecque</li> <li>  Oeufs durs* florentine<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup></li> <li>  Semoule au lait et raisins secs</li> </ul>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Coeur de palmier en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Yassa au poulet<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Blé au beurre<sup>1 7</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup></li> <li> Banane </li> </ul>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>	
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Choux blancs et carottes<sup>*1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></li> <li> Pommes noisette<sup>1 7</sup></li> <li>  Yaourt brassé<sup>7</sup></li> <li> Brownie aux noix de pécan<sup>1 3 6 7 8</sup></li> </ul>	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Pomme	

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>