



Déjeuner - Semaine du 03-10-2022 au 07-10-2022

Goûter 100%



Lun.	Salade verte et tomates* ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
	Omelette aux fines herbes ^{3 7}	
	Riz* aux petits légumes ^{7 8 10}	
	Comté AOP ⁷	
	Poire	
Mar.	Salade de pois chiche aux poivrons grillés* ^{1 8 9 10 11 12}	Galettes Normande Yaourt brassé à la framboise ⁷
	Sauté de bœuf* aux carottes ^{8 10}	
	Emmental ⁷	
	Compote de pommes sans sucre ajouté	
Mer.	Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	Parmentier* de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
	Saint Ursin	
	Raisin	
Jeu.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12}	Cake vanille ^{1 3 7} Pomme
	Gratin d'ébly* au porc à la courgette ^{1 7 8 9 10 11} (<i>Ravioli chèvre ciboulette AB</i>) ^{1 7 9 11}	
	Yaourt brassé à la vanille	
	Banane	
Ven.	Choux blancs et choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Filet de colin au four ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
	Pennes au beurre ^{1 7}	
	Camembert AOP ⁷	
	Poire	



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 5ème



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