



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

Goûter 100%



Lun.



Sardine à la tomate⁴



Rôti de veau^{1 8 9 10 11}



Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}



Entrammes AB



Fruit

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Mar.



Carottes râpées à la menthe & mozzarella



Loup de mer au fenouil^{1 4 8 9 10 11}



Riz au beurre⁷



Yaourt brassé à la myrtille⁷



Raisin

Cake vanille^{1 3 7}

Purée de pommes en
coupelle

Mer.



Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}



Poule basquaise^{1 8 9 10 11 12}



Pommes de terre persillées



Camembert AOP⁷



Compote pomme-mangue sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Semoule au lait

Petit pâtissier pur beurre

Jeu.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}



Omelette aux fines herbes^{3 7}



Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}



Comté AOP⁷



Crème dessert au chocolat⁷

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Ven.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Blé à la mexicaine^{1 8 9 10 11 12}



Gouda⁷



Banane

Pain & confiture d'abricots¹

Lait⁷



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
conserves



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^eme



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 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