



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

Goûter 100%



Lun.	Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12}	Galettes Normande Purée de pommes en coupelle
	Rôti de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>) ^{1 8}	
	Coquillettes au beurre ^{1 7}	
	Camembert AOP ⁷	
	Raisin	
Mar.	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la poire ⁷
	Poulet rôti	
	Choux fleurs à la béchamel ^{*1 7 8 9 10 11}	
	Meule du Besac AOP ⁷	
	Tarte bourdaloue ^{1 3 6 7 8}	
Mer.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}	
	Riz au beurre ⁷	
	Tomme AB ⁷	
	Pomme cuite aux amandes ⁸	
Jeu.	Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme
	Roastbeef ^{1 8 9 10 11}	
	Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11}	
	Emmental ⁷	
	Riz au lait ⁷	
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
	Poisson frais sauce normande ^{1 4 7 8 9 10 11}	
	Epinards et penne ^{*1 7 8 9 10 11}	
	Yaourt brassé à la cerise ⁷	
	Poire	

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 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