



Déjeuner - Semaine du 09-10-2023 au 13-10-2023

Goûter 100%



Lun.	Poireaux vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Crêpe aux champignons <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> salade verte aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Comté AOP <sup>7</sup> Raisin	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Mar.	Courgettes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11</sup> Sauté de porc aux pruneaux <sup>1 8 9 10 11</sup> (Poêlée quinoa aux légumes) <sup>1 8</sup> Flageolets au thym <sup>7 8 9 10</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Pomme cuite	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle
Mer.	Radis noir en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Poulet rôti <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Carottes au beurre <sup>7 8 9 10 12</sup> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> Moelleux aux fruits rouges <sup>1 3 6 7 8</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
Jeu.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Steak <sup>1 8 10 11</sup> Macaronis au beurre <sup>1 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup> Poire	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle
Ven.	Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Parmentier* de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Tomme Normande Compote pommes-abricots sans sucre ajouté	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>