



Déjeuner - Semaine du 25-10-2021 au 29-10-2021

Goûter 100%



Lun.



Velouté de légumes et tomates^{7 9}



Escalope cordon bleu



Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}



Camembert AOP⁷



Fruit

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Mar.



Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}



Blé au beurre^{1 7}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Petit pâtissier pur beurre

Purée de pommes en
coupelle

Mer.



Salade de pois chiche aux poivrons grillés^{* 1 8 9 10 11 12}



Gratinée de colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Coquillettes au beurre^{1 7}



Neufchâtel AOP⁷



Fruit

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

Lait⁷

Jeu.



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



Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Banane

Galettes Normande

Purée de pommes en
coupelle

Ven.



Velouté de carottes à la crème



Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Epinards et penne^{* 1 7 8 9 10 11}



Neufchâtel AOP⁷



Fruit

Pain & confiture de cerises¹

Lait⁷



Cuisiné sur place à base de produits bruts et
frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en
conserves



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 5^eème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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