



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 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

- Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
- Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^e
- 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