



Déjeuner - Semaine du 01-11-2021 au 05-11-2021

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Velouté de légumes verts<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>



Penne à la bolognaise<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>



Reblochon<sup>7</sup>



Fruit

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>

Lait<sup>7</sup>



Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Gratinée de colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>



Choux fleurs sautés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>



Banane

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>

Lait<sup>7</sup>



Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Crêpe à l'emmental<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>



Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>

Pont l'Evêque AOP



Compote pommes-abricots sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Galettes Normande

Purée de pommes en  
coupelle



Velouté de légumes et tomates<sup>7 9</sup>



Filet de colin au four citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>



Epinards et spirales<sup>\* 1 7 8 9 10 11</sup>



Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>



Fruit

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>

Lait<sup>7</sup>



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<sup>ème</sup>



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 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>