



Déjeuner - Semaine du 03-10-2022 au 07-10-2022

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte et tomates\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup>
- Riz\* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Poire

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Salade de pois chiche aux poivrons grillés\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de bœuf\* aux carottes<sup>8 10</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Galettes Normande  
Yaourt brassé à la framboise<sup>7</sup>

Mer.

- Concombre 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>
- Saint Ursin
- Raisin

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Gratin d'ébly\* au porc à la courgette<sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Ravioli chèvre ciboulette AB)
- Yaourt brassé à la vanille
- Banane

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Pomme

Ven.

- Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Filet de colin au four<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Poire

Pain au chocolat<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 nature surgelés

Agriculture Paysanne

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>