



Déjeuner - Semaine du 17-10-2022 au 21-10-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Sardine au citron <sup>4</sup> Rôti de veau <sup>1 8 9 10 11</sup> Haricots verts à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Entrammes AB Fruit	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Jus de pommes	
Mar.	Carottes râpées à la menthe & mozzarella Loup de mer au fenouil <sup>1 4 8 9 10 11</sup> Riz au beurre <sup>7</sup> Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup> Raisin	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Purée de pommes en coupelle	
Mer.	Salade d'endives aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Poule basquaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Pommes de terre persillées Camembert AOP <sup>7</sup> Compote pomme-mangue sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>	Semoule au lait Petit pâtissier pur beurre	
Jeu.	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Omelette aux fines herbes <sup>3 7</sup> Carottes persillées <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Comté AOP <sup>7</sup> Crème dessert au chocolat <sup>7</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>	
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Blé à la mexicaine <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Gouda <sup>7</sup> Banane	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	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	Pêche Française
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>