



Déjeuner - Semaine du 02-10-2023 au 06-10-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	 Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12}	Galettes Normande Purée de pommes en coupelle	
	 Sauté de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes) ^{1 8}		
	 Coquillettes au beurre ^{1 7}		
	 Camembert AOP ⁷		
	 Raisin		
Mar.	 Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la poire ⁷	
	 Poulet rôti		
	 Choux fleurs à la béchamel ^{*1 7 8 9 10 11}		
	 Meule du Besac AOP ⁷		
	 Tarte bourdaloue ^{1 3 6 7 8}		
Mer.	 Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷	
	 Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	 Riz au beurre ⁷		
	 Tomme AB ⁷		
	 Pomme cuite aux amandes ⁸		
Jeu.	 Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme	
	 Roastbeef ^{1 8 9 10 11}		
	 Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11}		
	 Emmental ⁷		
	 Riz au lait ⁷		
Ven.	 Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
	 Poisson frais sauce normande ^{1 4 7 8 9 10 11}		
	 Epinards et penne ^{*1 7 8 9 10 11}		
	 Yaourt brassé à la cerise ⁷		
	 Poire		



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



* 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 5^eme



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 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