



Déjeuner - Semaine du 09-10-2023 au 13-10-2023

Goûter 100%



Lun.

- Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- salade verte aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Comté AOP⁷
- Raisin

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Mar.

- Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}
- Sauté de porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11} (Poêlée quinoa aux légumes)^{1 8}
- Flageolets au thym^{7 8 9 10}
- Camembert AOP⁷
- Pomme cuite

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes en coupelle

Mer.

- Radis noir en salade^{1 8 9 10 11}
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Jeu.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 8 10 11}
- Macaronis au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Poire

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Tomme Normande
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Naturmiel^{1 7 8}
Pomme



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^{ème}



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 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