



Déjeuner - Semaine du 30-10-2023 au 03-11-2023

Goûter 100%



Lun.



Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>



Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>



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



Pomme

Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup>

Purée de pommes-poires en coupelle

Mar.



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



Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>



Camembert AOP<sup>7</sup>



Moelleux ananas/framboise

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

Lait<sup>7</sup>

Mer.

--- Férié ---

Jeu.



Betteraves à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>



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



Crème dessert au chocolat<sup>7</sup>



Pomme

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

Jus de pommes

Ven.



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



Filet de dorade au four citron<sup>1 4 8 9 10 11</sup>



Epinards au beurre et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>



Tomme AB<sup>7</sup>



Clémentines

Pain et chocolat<sup>1 7 8</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>