



Déjeuner - Semaine du 03-10-2022 au 07-10-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	<p>  Salade verte et tomates*<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup></p> <p>  Riz* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup></p> <p> Comté AOP<sup>7</sup> </p> <p> Poire </p>		
Mar.	<p> Salade de pois chiche aux poivrons grillés*<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Sauté de bœuf* aux carottes<sup>8 10</sup></p> <p> Emmental<sup>7</sup> </p> <p>  Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup> </p>		
Mer.	<p>  Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Parmentier* de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></p> <p> Neufchâtel AOP<sup>7</sup> </p> <p> Raisin </p>	<p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Jus de pommes</p>	
Jeu.	<p> Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Gratin d'ébly* au porc à la courgette<sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Ravioli chèvre ciboulette AB)</p> <p>  Yaourt brassé à la vanille</p> <p> Banane </p>		
Ven.	<p> Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Filet de colin au four<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></p> <p>  Pennes au beurre<sup>1 7</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Poire </p>		

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>e</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>