



Déjeuner - Semaine du 17-10-2022 au 21-10-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Sardine à la tomate <sup>4</sup> Escalope 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		
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		
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> Neufchâtel AOP <sup>7</sup> Crème dessert au chocolat <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		

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>