



Déjeuner - Semaine du 02-10-2023 au 06-10-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	 Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12}		
	  Filet mignon 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}		
	  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	
	  Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}	Lait ⁷	
	  Riz au beurre ⁷		
	 Morbier AOP ⁷ 		
	 Pomme cuite aux amandes ⁸		
Jeu.	  Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}		
	  Steak ^{1 8 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}		
	  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