








Déjeuner - Semaine du 11-10-2021 au 15-10-2021









Goûter 100%












Lun.

-  Salade de mâches de Caen aux noix
-  Flan* de courgettes de Normandie
-  Saint Ursin 
-  Pomme cuite au caramel beurre salé*






Mar.

-  Concombres de Brionne à la crème**
-   Sauté de porc aux poireaux du Cotentin (*Crêpe à la Normande*)
-  Purée de potiron de Caligny
-  Camembert de Saint Léger sur Sarthe AOP 
-   Teurgoule de Honfleur









Mer.

-  Salade de choux rouges de Créances aux pommes*
-   Escalope de veau^{1 8 9 10 11}
-   Coquillettes à la crème¹⁷
-   Yaourt à la framboise de la Vallée de la Risle
-  Raisin de Vernon 

Jeu.

-  Salade de fenouils du pays d'Ouche
-  Sauté de dinde aux carottes de la baie du Mont Saint Michel
-  Neufchatel du pays de Bray AOP 
-  Tarte Normande aux pommes

Ven.

-   Carottes râpées de Granville
-   Poisson frais à la dieppoise^{1 4 7 8 9 10 11 14}
-   Pommes de terre de l'Eure persillées
- Pont l'Evêque AOP
-  Poire du Calvados 

 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 5ème

 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