



Déjeuner - Semaine du 26-09-2022 au 30-09-2022

Goûter 100%



Lun.

- Céleri vinaigrette aux raisins<sup>9 12</sup>
- Sauté de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Falafel à la libanaise*)<sup>1 5 6 8 9 10 11 13</sup>
- Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Raisin

Mar.

- Salade de betteraves crues
- Escalope de dinde<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Choux fleurs à la béchamel<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Pavé moelleux à l'abricot

Mer.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup>
- Saint Ursin
- Pomme cuite aux amandes<sup>8</sup>

Jeu.

- Salade de tomates et champignons<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Steak<sup>1 8 10 11</sup>
- Haricots beurre persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>

Ven.

- Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Aile de raie aux câpres<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
- Epinards et coquillettes<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup>
- Pomme

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 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>