



Déjeuner - Semaine du 07-10-2024 au 11-10-2024

Goûter 100%



Lun.	Poireaux vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Crêpe aux champignons <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Comté AOP <sup>7</sup> Raisin	
Mar.	Concombre à la menthe <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Saucisse de porc ( <i>Tortelloni aux fromage</i> ) <sup>1 2 3 4 6 7</sup> Haricots coco <sup>1 6 7 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Pomme cuite	
Mer.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup> Escalope de dinde <sup>1 8 9 10 11</sup> Petits pois carottes <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> Moelleux pommes/abricots/griottes	
Jeu.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Escalope de veau <sup>1 8 9 10 11</sup> Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup> Poire	
Ven.	Céleri vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Filet de colin au four citron <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Pommes de terre persillées <sup>7 9 12</sup> Tomme AB <sup>7</sup> Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	

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>