



Déjeuner - Semaine du 09-09-2024 au 13-09-2024

Goûter 100%



Lun.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Oeufs durs* florentine ^{1 3 7 8 9 10 11} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Eclair au chocolat ^{1 3 5 6 7 8}	
Mar.	Salade de blé* au basilic ^{1 8 9 10 11} Sauté de boeuf à la tomate ^{1 8 9 10 11 12} Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}	
Mer.	Salade de pois chiche aux poivrons grillés* ^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Purée* crécy ^{1 7 10 12} Comté AOP ⁷ Prunes rouges	<p>Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}</p> <p>Purée de pommes-poires en coupelle</p>
Jeu.	Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) Lentilles corail ^{1 7 8 9 10 11 12} Meule du Besac AOP ⁷ Raisin	
Ven.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais au citron ^{1 4 8 9 10 11} Ratatouille et coquillettes* ^{1 7} Tomme Normande 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 5^e

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