



Déjeuner - Semaine du 07-10-2024 au 11-10-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Poireaux vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Comté AOP ⁷ Raisin		
Mar.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Tortelloni aux fromage</i>) ^{1 2 3 4 6 7} Haricots coco ^{1 6 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Pomme cuite		
Mer.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11} Bleu de Gex ⁷ Moelleux pommes/abricots/griottes	Pain et confiture de figue ¹ Pomme	
Jeu.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Poire		
Ven.	Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Filet de colin au four citron ^{1 4 7 8 9 10 11} Pommes de terre persillées ^{7 9 12} Tomme AB ⁷ 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 5^{ème}



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