



Déjeuner - Semaine du 13-09-2021 au 17-09-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Sauté de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11}		
	Purée* de céleri ^{1 7 8 12}		
	Semoule au lait ^{1 7}		
	Prunes rouges		
Mar.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Galettes Normande Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
	Rôti de porc au miel ^{1 8 9 10 11} (<i>Raviolis aux légumes</i>)		
	Macaronis au beurre ^{1 7}		
	Saint Ursin		
	Melon vert		
Mer.	Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
	Flan* de courgettes ^{1 3 7 8 10}		
	Gouda ⁷		
	Tarte Normande aux pommes		
Jeu.	Salade de blé* au basilic ^{1 8 9 10 11}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Poire Conférence	
	Steak ^{1 8 9 10 11}		
	Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}		
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷		
	Banane		
Ven.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
	Paëlla* au poisson frais ^{1 4 7 8 9 10 11 12 14}		
	Yaourt brassé à la framboise ⁷		
	Poire Williams		

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés	Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème
Terroirs Hauts-de-France Fermier	Label Rouge 100% végétarien	Pêche Française
Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	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