



Déjeuner - Semaine du 06-09-2021 au 10-09-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Tomates au basilic^{1 8 9 10 11} Oeufs durs* florentine^{1 3 7 8 9 10 11} Brie AOP Moelleux pommes/abricots/griottes 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Jus de pommes
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11} Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12} Frites au four Yaourt brassé à la figue⁷ Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8} 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiche aux poivrons grillés*^{1 8 9 10 11 12} Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14} Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11} Comté AOP⁷ Prunes rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille^{1 3 7} Pomme Juliet
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Nuggets de poisson</i>) Purée*^{1 7 12} Meule du Besac AOP⁷ Raisin 	<ul style="list-style-type: none"> Galettes pur beurre Yaourt brassé à la framboise⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Poisson frais beurre citron^{1 7 8 9 10 11} Ratatouille et riz*⁷ Tomme blanche⁷ Pomme Juliet 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Lait⁷

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 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