



Déjeuner - Semaine du 20-09-2021 au 24-09-2021

Goûter 100%



Lun.

- Céleri vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Estouffade provençale<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Semoule vapeur<sup>1</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Raisin

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Purée de pommes en  
coupelle

Mar.

- Choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Melon Charentais

Pain & confiture de  
framboise  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Nuggets de poisson
- Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Betteraves aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Crêpe à l'emmental*)
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Prunes rouges

Petit pâtissier pur beurre  
Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>

Ven.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poisson frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
- Pommes de terre persillées
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
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 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>