



Déjeuner - Semaine du 11-09-2023 au 15-09-2023

Goûter 100%



Lun.	Salade de tomates basilic ^{1 8 9 10 11}	Pain & confiture d'abricots ¹ Jus de pommes
	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}	Cake vanille ^{1 3 7} Pomme
	Saucisse de veau	
	Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}	
	Yaourt brassé à la framboise ⁷	
Mer.	Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle
	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	
Jeu.	Prunes rouges	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la cerise ⁷
	Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	
	Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) ^{1 8 9 10}	
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}	
	Meule du Besac AOP ⁷	
Ven.	Raisin	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
	Salade de radis ^{1 8 9 10 11}	
	Poisson frais au citron ^{1 4 8 9 10 11}	
	Ratatouille et coquillettes* ^{1 7}	
	Tomme blanche ⁷	
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