



Déjeuner - Semaine du 16-09-2024 au 20-09-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12} Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11} Semoule au lait^{1 7} Prunes rouges	Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mar.	Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12} Filet mignon de porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11} (<i>Raviolis aux légumes</i>)^{1 6 7 9 11} Spaghettis au beurre^{1 7} Fourme des Monts Yssingelais⁷ Melon	Choco Bisson vanille^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la fraise⁷	
Mer.	Salade de tomates et champignons^{1 8 9 10 11} Flan de courgettes^{1 3 7 8 9 10 11} Brie AOP⁷ Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8}	Pain & confiture de cerises¹ Lait⁷	
Jeu.	Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11} Steak^{1 8 10 11} Frites au four Fromage frais de vache⁷ Banane	Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7} Poire Williams	
Ven.	Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Meule du Besac AOP⁷ Poire	Pain & confiture de fraise¹ 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