



Déjeuner - Semaine du 07-10-2024 au 11-10-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Poireaux vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Comté AOP ⁷ Raisin	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la fraise ⁷	
Mar.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (Poêlée quinoa aux légumes) ^{1 8} Haricots coco ^{1 6 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Pomme cuite	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Mer.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Moelleux pommes/abricots/griottes	Pain et confiture de figue ¹ Pomme	
Jeu.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Escalope de veau ^{1 8 9 10 11} Coquillettes au beurre ^{1 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Poire	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle	
Ven.	Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Filet de colin au four citron ^{1 4 7 8 9 10 11} Pommes de terre persillées ^{7 9 12} Tomme AB ⁷ Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	

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 5 ^{ème}
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