



Déjeuner - Semaine du 04-11-2024 au 08-11-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14} Ravioli chèvre ciboulette AB Gouda ⁷ Compote de pommes sans sucre ajouté	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
Mar.	Salade trévise ^{1 8 9 10 11 12} Tajine de semoule aux légumes ^{* 1 7 8 9 10 11} Brie AOP ⁷ Pomme cuite aux amandes ⁸	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Mer.	Poireaux vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Coquillettes au beurre ^{1 7} Fromage blanc* à la crème de marrons ⁷ Orange	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Jeu.	Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de boeuf à la tomate ^{1 8 9 10 11 12} Haricots verts au beurre ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Banane	Pain & confiture d'abricots ¹ Jus de pommes	
Ven.	Velouté de légumes ⁹ Paëlla* au poisson frais ^{1 4 7 8 9 10 11 12 14} Tomme AB ⁷ Poire	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle	



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^{ème}



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