



Déjeuner - Semaine du 21-09-2020 au 25-09-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Macaronis bolognaise ^{1 8 9 10 11 12} Camembert AOP ⁷ Poire Williams	Cake vanille ^{1 3 7} Purée de pommes en coupelle	
Mar.	Choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12} Pizza au fromage Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la vanille Raisin	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Mer.	Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11} Flan* de courgettes ^{1 3 7 8 10} Emmental ⁷ Tarte Normande aux pommes	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Jeu.	Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Crispidor au fromage</i>) Lentilles ^{1 8 9 10 11} Saint Ursin Prunes rouges	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷	
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Couscous* au poisson frais ^{1 4} Meule du Besac AOP ⁷ Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	



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