



Déjeuner - Semaine du 26-09-2022 au 30-09-2022

Goûter 100%



Lun.	Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	Sauté de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Falafel à la libanaise</i>) ^{1 5 6 8 9 10 11 13}	
	Coquillettes au beurre ^{1 7}	
	Camembert AOP ⁷	
	Raisin	
Mar.	Salade de betteraves crues	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
	Escalope de dinde ^{1 8 9 10 11}	
	Choux fleurs à la béchamel ^{*1 7 8 9 10 11}	
	Gouda ⁷	
	Pavé moelleux à l'abricot	
Mer.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
	Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11}	
	Saint Ursin	
	Pomme cuite aux amandes ⁸	
Jeu.	Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Pomme
	Roastbeef ^{1 8 9 10 11}	
	Haricots verts persillés ^{1 7 8 9 10 11}	
	Tomme blanche ⁷	
	Riz au lait ⁷	
Ven.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷
	Aile de raie aux câpres ^{1 4 8 9 10 11}	
	Epinards et coquillettes ^{*1 7 8 9 10 11}	
	Yaourt brassé à la cerise 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



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