



Déjeuner - Semaine du 04-09-2023 au 08-09-2023

Goûter 100%



Lun.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Jus de pommes
	Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup>	
	Emmental <sup>7</sup>	
	Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)	
Mar.	Carottes râpées à la menthe & mozzarella	Galettes pur beurre Purée de pommes en coupelle
	Loup de mer au fenouil <sup>1 4 8 9 10 11</sup>	
	Riz au beurre <sup>7</sup>	
	Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>	
	Melon vert	
Mer.	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Poire Williams
	Flan* de carottes <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>	
	Brie AOP <sup>7</sup>	
	Crème dessert au chocolat <sup>7</sup>	
Jeu.	Coeur de palmier en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Sauté de dinde basquaise <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>	
	Blé à la tomate <sup>1 7</sup>	
	Comté AOP <sup>7</sup>	
	Prunes rouges	
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain et confiture de figue <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>	
	Purée* <sup>7</sup>	
	Yaourt brassé à la framboise <sup>7</sup>	
	Banane	

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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>