



Déjeuner - Semaine du 02-09-2024 au 06-09-2024

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 pommes-fraises sans sucre ajouté	
Mar.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Purée de pommes-poires 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	
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 vanille	
Jeu.	Coeur de palmier en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Poule basquaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Ratatouille et blé*	
	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 pêche <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 5<sup>ème</sup>



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>