



Déjeuner - Semaine du 09-09-2024 au 13-09-2024

Goûter 100%



Lun.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup> Oeufs durs* florentine <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> Eclair au chocolat <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Jus de pommes
Mar.	Salade de blé* au basilic <sup>1 8 9 10 11</sup> Sauté de boeuf à la tomate <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Haricots beurre persillés <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup> Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Pomme
Mer.	Salade de pois chiche aux poivrons grillés* <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Purée* crécy <sup>1 7 10 12</sup> Comté AOP <sup>7</sup> Prunes rouges	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
Jeu.	Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Saucisse de porc ( <i>Boulettes de flageolets AB</i> ) <sup>1 8 9 10</sup> Lentilles corail <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Raisin	Choco Bisson cacao <sup>1 3 6 8</sup> Yaourt brassé à la cerise <sup>7</sup>
Ven.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Poisson frais au citron <sup>1 4 8 9 10 11</sup> Ratatouille et coquillettes* <sup>1 7</sup> Tomme blanche <sup>7</sup> Pomme	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>e</sup>



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



Agriculture Biologique



\* au moins 1 ingrédient Bio



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>