



Déjeuner - Semaine du 16-09-2024 au 20-09-2024

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Haricots verts à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Semoule au lait<sup>1 7</sup>
- Prunes rouges

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Rôti de porc aux pruneaux<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Raviolis aux légumes*)<sup>1 6 7 9 11</sup>
- Spaghettis au beurre<sup>1 7</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Melon

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Mer.

- Salade de tomates et champignons<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Flan de courgettes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Tarte aux pommes<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Courgettes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Steak<sup>1 8 10 11</sup>
- Frites au four
- Fromage frais de vache<sup>7</sup>
- Banane

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Poire Williams

Ven.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>
- Paëlla\* au colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Poire

Pain & confiture de fraise<sup>1</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>ème</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>