



Déjeuner - Semaine du 30-09-2024 au 04-10-2024		Goûter 100%	
Lun.	Céleri vinaigrette aux raisins <sup>9 12</sup> Sauté de porc au curry <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Crêpe à l'emmental</i> ) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Raisin	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mar.	Courgettes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11</sup> Escalope de dinde <sup>1 8 9 10 11</sup> Choux fleurs à la béchamel <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Fruit	Choco Bisson vanille <sup>1 3 6 8</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>	
Mer.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> Riz au beurre <sup>7</sup> Tomme AB <sup>7</sup> Pomme cuite aux amandes <sup>8</sup>	Pain et confiture de figue <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	Salade de tomates et champignons <sup>1 8 9 10 11</sup> Steak <sup>1 8 10 11</sup> Haricots verts sautés <sup>7 10</sup> Emmental <sup>7</sup> Riz au lait <sup>7</sup>	Choco crips au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Pomme	
Ven.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Filet de colin sauce normande <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup> Epinards et spirales <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé à la cerise <sup>7</sup> Poire	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>	

- 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>