



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

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Oeufs durs* florentine<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup></li> <li> Eclair au chocolat<sup>1 3 5 6 7 8</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain &amp; confiture d'abricots<sup>1</sup></li> <li>Jus de pommes</li> </ul>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Salade de blé* au basilic<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Sauté de boeuf à la tomate<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Haricots beurre persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></li> <li> Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake vanille<sup>1 3 7</sup></li> <li>Pomme</li> </ul>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de pois chiche aux poivrons grillés*<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></li> <li> Purée* crécy<sup>1 7 10 12</sup></li> <li> Comté AOP<sup>7</sup> </li> <li> Prunes rouges </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></li> <li>Purée de pommes-poires en coupelle</li> </ul>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>)<sup>1 8 9 10</sup></li> <li>  Lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </li> <li> Raisin </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup></li> <li>Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup></li> </ul>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Poisson frais au citron<sup>1 4 8 9 10 11</sup></li> <li>  Ratatouille et coquillettes*<sup>1 7</sup></li> <li> Tomme blanche<sup>7</sup> </li> <li> Pomme </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>



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>