



Déjeuner - Semaine du 05-09-2022 au 09-09-2022

Goûter 100%



Lun.



Salade de tomates au basilic



Oeufs durs* florentine^{1 3 7 8 9 10 11}



Brie AOP⁷



Moelleux pommes/abricots/griottes

Mar.



Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}



Poulet rôti



Frites au four



Yaourt brassé à la myrtille⁷



Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Mer.



Salade de pois chiche aux poivrons grillés*^{1 8 9 10 11 12}



Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}



Comté AOP⁷



Prunes rouges



Jeu.



Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}



Purée*⁷



Meule du Besac AOP⁷



Raisin



Ven.



Radis beurre



Poisson frais au citron^{1 4 8 9 10 11}



Ratatouille et riz*⁷



Tomme blanche⁷



Pomme



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^eme



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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 gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴