



| Déjeuner - Semaine du 11-09-2023 au 15-09-2023 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Goûter 100%                                                              | AB |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Lun.                                           | <div>AB</div> <div>🏠</div> Salade de tomates basilic <sup>1 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> <div>❄️</div> Oeufs durs* florentine <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> <div>❄️</div> Eclair au chocolat <sup>1 3 5 6 7 8</sup>                                                                              |                                                                          |    |
| Mar.                                           | <div>AB</div> <div>🏠</div> Salade de blé* au basilic <sup>1 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> <div>🏠</div> Sauté de veau à la tomate <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>❄️</div> Haricots verts à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Yaourt brassé à la framboise <sup>7</sup> <div>❄️</div> Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup> |                                                                          |    |
| Mer.                                           | <div>🏠</div> Salade de pois chiche aux poivrons grillés* <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>❄️</div> Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> <div>❄️</div> Purée* crécy <sup>1 7 8 9 10 12</sup> <div>AB</div> Comté AOP <sup>7</sup> <div>🇫🇷</div> <div>AB</div> Prunes rouges <div>🇫🇷</div>                                     | Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup><br>Purée de pommes en coupelle |    |
| Jeu.                                           | <div>AB</div> <div>🏠</div> Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>🇫🇷</div> <div>🏠</div> Saucisse de porc (Boulettes de flageolets AB) <sup>1 8 9 10</sup> <div>AB</div> <div>🏠</div> Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> <div>🇫🇷</div> <div>AB</div> Raisin <div>🇫🇷</div>                 |                                                                          |    |
| Ven.                                           | <div>🏠</div> Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup> <div>🇫🇷</div> <div>🏠</div> Poisson frais au citron <sup>1 4 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> <div>🍷</div> Ratatouille et coquillettes * <sup>1 7</sup> <div>AB</div> Tomme blanche <sup>7</sup> <div>🇫🇷</div> <div>AB</div> Pomme <div>🇫🇷</div>                                                       |                                                                          |    |

🏠

 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

❄️

 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

🇫🇷

 Terroirs Hauts-de-France Fermier

AB

 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>