


















































Déjeuner - Semaine du 06-09-2021 au 10-09-2021		Goûter 100%	
Lun. 	  Tomates au basilic ^{1 8 9 10 11}		
	  Oeufs durs* florentine ^{1 3 7 8 9 10 11}		
	 Brie AOP 		
	 Moelleux pommes/abricots/griottes		
Mar. 	  Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11}		
	  Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Frites au four		
	  Yaourt brassé à la figue ⁷		
	 Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}		
Mer. 	 Salade de pois chiche aux poivrons grillés ^{*1 8 9 10 11 12}	Cake vanille ^{1 3 7}	
	 Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14}	Pomme Juliet	
	 Carottes persillées ^{1 7 8 9 10 11}		
	 Comté AOP ⁷ 		
	 Prunes rouges 		
Jeu. 	  Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}		
	  Rôti de porc ^{1 8 9 10 11} (<i>Nuggets de fromage</i>)		
	  Purée ^{*1 7 12}		
	 Meule du Besac AOP ⁷ 		
	 Raisin 		
Ven. 	 Radis beurre		
	  Poisson frais beurre citron ^{1 7 8 9 10 11}		
	  Ratatouille et riz ^{*7}		
	 Tomme Normande ⁷ 		
	 Pomme Juliet 		



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^{ème}



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 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