



Déjeuner - Semaine du 20-09-2021 au 24-09-2021		Goûter 100%	
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Céleri vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Estouffade provençale<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Semoule vapeur<sup>1</sup></li> <li> Camembert AOP<sup>7</sup> </li> <li> Raisin </li> </ul>		
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></li> <li> Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup></li> <li> Melon Charentais </li> </ul>		
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Nuggets de poisson</li> <li> Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Pont aux Moines </li> <li>  Compote pommes-abricots sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup> </li> </ul>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Betteraves aux noisettes<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Saucisse de porc (<i>Crêpe à l'emmental</i>)</li> <li>  Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Neufchâtel AOP<sup>7</sup> </li> <li> Prunes rouges </li> </ul>		
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Poisson frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10 11</sup></li> <li> Pommes de terre persillées</li> <li> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </li> <li> Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup></li> </ul>		

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 5ème

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>