



Déjeuner - Semaine du 19-09-2022 au 23-09-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	 Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}   Estouffade provençale ^{1 8 9 10 11 12}   Epinards au beurre et riz ^{*1 7 8 9 10 11}  Camembert AOP ⁷   Melon vert 		
Mar.	 Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}  Falafel à la libanaise ^{1 5 6 8 9 10 11 13}  Taboulé ¹   Yaourt brassé à la figue ⁷  Raisin 		
Mer.	 Salade de radis ^{1 8 9 10 11}  Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}  Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11}  Entrammes AB   Compote pommes-bananes sans sucre ajouté		
Jeu.	  Betteraves aux noisettes ^{1 8 9 10 11 12}   Saucisse de porc (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>) ^{1 8}   Lentilles ^{1 8 9 10 11}  Saint Ursin   Pomme 		
Ven.	 Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}   Poisson frais aux cornichons ^{1 4 8 9 10 11}  Pommes de terre persillées  Meule du Besac AOP ⁷   Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}		

 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 5ème
 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 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