



Déjeuner - Semaine du 26-09-2022 au 30-09-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	 Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12}		
	  Sauté de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Falafel à la libanaise</i>) ^{1 5 6 8 9 10 11 13}		
	  Coquillettes au beurre ^{1 7}		
	 Camembert AOP ⁷ 		
	 Raisin 		
Mar.	  Salade de betteraves crues		
	  Poulet rôti		
	  Choux fleurs à la béchamel ^{*1 7 8 9 10 11}		
	 Gouda ⁷ 		
	 Pavé moelleux à l'abricot		
Mer.	 Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	  Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11}		
	 Saint Ursin 		
	 Pomme cuite aux amandes ⁸		
Jeu.	  Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}		
	  Steak ^{1 8 10 11}		
	 Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11}		
	 Tomme blanche ⁷ 		
	  Riz au lait ⁷		
Ven.	  Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	  Aile de raie aux câpres ^{1 4 8 9 10 11}		
	  Epinards et coquillettes ^{*1 7 8 9 10 11}		
	 Yaourt brassé à la cerise ⁷		
	 Pomme 		

 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