



Déjeuner - Semaine du 11-09-2023 au 15-09-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	AB  Salade de tomates basilic ^{1 8 9 10 11}		
	AB  Oeufs durs* florentine ^{1 3 7 8 9 10 11}		
	AB Neufchâtel AOP ⁷ 		
	 Eclair au chocolat ^{1 3 5 6 7 8}		
Mar.	AB  Salade de blé* au basilic ^{1 8 9 10 11}		
	AB  Sauté de boeuf à la tomate ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}		
	AB Yaourt brassé à la framboise 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}		
	 Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}		
	 Purée* crécy ^{1 7 8 9 10 12}		
	AB Comté AOP ⁷ 		
	AB Prunes rouges 		
Jeu.	AB  Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}		
	  Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) ^{1 8 9 10}		
	AB  Lentilles ^{1 8 9 10 11}		
	AB Meule du Besac AOP ⁷ 		
	AB Raisin 		
Ven.	 Salade de radis ^{1 8 9 10 11}		
	  Poisson frais au citron ^{1 4 8 9 10 11}		
	AB  Ratatouille et coquillettes ^{*1 7}		
	AB Tomme blanche ⁷ 		
	AB 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