



Déjeuner - Semaine du 02-09-2024 au 06-09-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} Emmental ⁷ Compote pommes-fraises sans sucre ajouté		
Mar.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Loup de mer au fenouil ^{1 4 8 9 10 11} Riz au beurre ⁷ Yaourt brassé à l'abricot ⁷ Melon		
Mer.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12} Flan* de carottes ^{1 3 7 8 9 10 11} Brie AOP ⁷ Crème vanille		
Jeu.	Coeur de palmier en salade ^{1 8 9 10 11 12} Poule basquaise ^{1 8 9 10 11 12} Ratatouille et blé* Comté AOP ⁷ Prunes rouges		
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Purée* ⁷ Yaourt brassé à la pêche ⁷ Banane		

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