



Déjeuner - Semaine du 30-09-2024 au 04-10-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	 Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12}		
	 Rôti de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (Crêpe à l'emmental et ebly) ^{1 2 3 4 7 9 10 11}		
	 Coquillettes au beurre ^{1 7}		
	 Camembert AOP ⁷ 		
	 Raisin 		
Mar.	 Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11}		
	 Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Choux fleurs à la béchamel ^{*1 7 8 9 10 11}		
	 Meule du Besac AOP ⁷ 		
	 Tarte aux poires		
Mer.	 Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	 Riz au beurre ⁷		
	 Tomme AB ⁷		
	 Pomme cuite aux amandes ⁸		
Jeu.	 Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}		
	 Steak ^{1 7 8 10 11}		
	 Haricots verts sautés ^{7 10}		
	 Emmental ⁷ 		
	 Riz au lait ⁷		
Ven.	 Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Filet de colin sauce normande ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}		
	 Epinards et penne ^{*1 7 8 9 10 11}		
	 Yaourt brassé à la cerise ⁷		
	 Poire 		

 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