



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



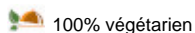
Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



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 5ème



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>