



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 Fourme des Monts Yssingelais ⁷ ❄️ Eclair au chocolat ^{1 3 5 6 7 8}	Pain & confiture d'abricots ¹ Jus de pommes	
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}	Cake vanille ^{1 3 7} Pomme	
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 🇫🇷	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle	
Jeu.	AB 🏠 Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} 🇫🇷 🏠 Saucisse de porc (Boulettes de flageolets AB) ^{1 8 9 10} AB 🏠 Lentilles ^{1 8 9 10 11} AB Meule du Besac AOP ⁷ 🇫🇷 AB Raisin 🇫🇷	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la cerise ⁷	
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 🇫🇷	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	

🏠 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
AB 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