



Déjeuner - Semaine du 18-09-2023 au 22-09-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12} Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11} Semoule au lait^{1 7} Prunes rouges	Croissant^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mar.	Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11 12} (<i>Ravioli chèvre ciboulette AB</i>)^{1 6 7 9 11} Pennes au beurre^{1 7} Fourme des Monts Yssingelais⁷ Melon	Choco Bisson vanille^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la fraise⁷	
Mer.	Salade de tomates et champignons^{1 8 9 10 11} Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11} Crumble de ratatouille^{1 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8}	Pain & confiture de cerises¹ Lait⁷	
Jeu.	Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11} Roastbeef^{1 8 9 10 11} Frites au four Fromage frais de vache Banane	Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7} Lait⁷	
Ven.	Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Gouda⁷ Poire	Pain & confiture de fraise¹ Lait⁷	

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 5 ^{ème}
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