



Déjeuner - Semaine du 22-05-2023 au 26-05-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de maïs et betteraves* ^{1 8 9 10 11 12}		
	Gratin de coquillettes* aux œufs ^{1 3 7 8 9 10 11}		
	Brie AOP ⁷		
	Pomme		
Mar.	Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}		
	Steak ^{1 7 8 10 11}		
	Frites au four		
	Meule du Besac AOP ⁷		
Mer.	Compote pommes-abricots sans sucre ajouté		
	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11}	
	Poulet rôti	Lait ⁷	
	Carottes persillées ^{1 7 8 9 10 11}		
	Emmental ⁷		
Jeu.	Salade 3 fruits		
	Salade de radis ^{1 8 9 10 11}		
	Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}		
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷		
Ven.	Banane		
	Choux blancs et carottes* ^{1 8 9 10 11 12}		
	Poisson frais sauce normande ^{1 4 7 8 9 10 11}		
	Epinards à la crème ^{7 8 10}		
	Camembert AOP ⁷		
	Riz au lait ⁷		



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



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



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 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