



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}		
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}		
Mer.	Salade de pois chiche aux poivrons grillés* ^{1 8 9 10 11 12}	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11}	
	Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	Purée de pommes en coupelle	
	Purée* crécy ^{1 7 8 9 10 12}		
	AB Comté AOP ⁷		
	AB Prunes rouges		
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		
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		



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 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