



Déjeuner - Semaine du 13-09-2021 au 17-09-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	Sauté de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11}		
	Purée* de céleri ^{1 7 8 12}		
	Semoule au lait ^{1 7}		
	Prunes rouges		
Mar.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}		
	Sauté de porc au miel ^{1 8 9 10 11} (Raviolis aux légumes)		
	Macaronis au beurre ^{1 7}		
	Neufchâtel AOP ⁷		
	Melon vert		
Mer.	Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}	Pain & confiture d'abricots ¹	
	Flan* de courgettes ^{1 3 7 8 10}	Lait ⁷	
	Gouda ⁷		
	Tarte Normande aux pommes		
Jeu.	Salade de blé* au basilic ^{1 8 9 10 11}		
	Steak ^{1 8 9 10 11}		
	Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}		
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷		
	Banane		
Ven.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14}		
	Paëlla* au poisson frais ^{1 4 7 8 9 10 11 12 14}		
	Yaourt brassé à la framboise ⁷		
	Poire Williams		



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

* au moins 1 ingrédient Bio

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