



| Déjeuner - Semaine du 11-09-2023 au 15-09-2023 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Goûter 100%                                                                                | AB |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lun.                                           | <div>Salade de tomates basilic<sup>1 8 9 10 11</sup></div> <div>Oeufs durs* florentine<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup></div> <div>Neufchâtel AOP<sup>7</sup></div> <div>Eclair au chocolat<sup>1 3 5 6 7 8</sup></div>                                                                                          |                                                                                            |    |
| Mar.                                           | <div>Salade de blé* au basilic<sup>1 8 9 10 11</sup></div> <div>Sauté de boeuf à la tomate<sup>1 8 9 10 11 12</sup></div> <div>Haricots verts à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup></div> <div>Yaourt brassé à la framboise<sup>7</sup></div> <div>Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup></div> |                                                                                            |    |
| Mer.                                           | <div>Salade de pois chiche aux poivrons grillés*<sup>1 8 9 10 11 12</sup></div> <div>Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></div> <div>Purée* crécy<sup>1 7 8 9 10 12</sup></div> <div>Comté AOP<sup>7</sup></div> <div>Prunes rouges</div>                                      | <div>Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></div> <div>Purée de pommes en coupelle</div> |    |
| Jeu.                                           | <div>Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></div> <div>Saucisse de porc (Boulettes de flageolets AB)<sup>1 8 9 10</sup></div> <div>Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup></div> <div>Meule du Besac AOP<sup>7</sup></div> <div>Raisin</div>                                                          |                                                                                            |    |
| Ven.                                           | <div>Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup></div> <div>Poisson frais au citron<sup>1 4 8 9 10 11</sup></div> <div>Ratatouille et coquillettes<sup>*1 7</sup></div> <div>Tomme Normande<sup>7</sup></div> <div>Pomme</div>                                                                                  |                                                                                            |    |



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>