



Déjeuner - Semaine du 24-06-2024 au 28-06-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}		
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}		
	Meule du Besac AOP ⁷		
	Melon		
Mar.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12}		
	Sauté de porc à la dijonnaise ^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes) ^{1 8}		
	Haricots beurre à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}		
	Tomme AB ⁷		
	Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}		
Mer.	Tomates vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11}	
	Steak ^{1 8 10 11}	Lait ⁷	
	Frites au four		
	Camembert AOP ⁷		
	Abricots		
Jeu.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11}		
	Escalope de dinde à la crème ^{1 7 8 9 10 11}		
	Petits pois ^{7 8 10}		
	Tomme blanche ⁷		
	Melon		
Ven.	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}		
	Couscous* au poisson ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}		
	Yaourt brassé ⁷		
	Banane		



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 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