



Déjeuner - Semaine du 09-09-2024 au 13-09-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de radis^{1 8 9 10 11} AB Oeufs durs* florentine^{1 3 7 8 9 10 11} AB Fourme des Monts Yssingelais⁷ 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 beurre persillés^{1 7 8 9 10 11} AB Yaourt brassé à la fraise⁷ Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}		
Mer.	Salade de pois chiche aux poivrons grillés*^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Purée* crécy^{1 7 8 9 10 12} AB Comté AOP⁷ AB Prunes rouges	Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle	
Jeu.	AB Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} TERROIRS SAUCISSE DE PORC (Boulettes de flageolets AB)^{1 8 9 10} AB Lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12} AB Meule du Besac AOP⁷ AB Raisin		
Ven.	AB Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} POISSON FRAIS POISSON FRAIS AU CITRON^{1 4 8 9 10 11} AB Ratatouille et coquillettes *^{1 7} AB Tomme Normande AB Pomme		

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés	Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème
Terroirs Hauts-de-France Fermier	Label Rouge 100% végétarien	Pêche Française
Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	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