



Déjeuner - Semaine du 23-08-2021 au 27-08-2021

Goûter 100%



|      | Déjeuner - Semaine du 23-08-2021 au 27-08-2021 | Goûter 100% |
|------|--|-------------|
| Lun. |  |             |
| Mar. |  |             |
| Mer. |  |             |
| Jeu. |  |             |
| Ven. |  |             |

- 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 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>