



Déjeuner - Semaine du 28-08-2023 au 01-09-2023

Goûter 100%



Lun.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Tortelloni au fromage ^{1 2 3 4 6 7} Yaourt brassé à la poire ⁷ Moelleux aux fruits rouges ^{1 3 6 7 8}	
Mar.	Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} Ebly bolognaise ^{1 8 9 10 11 12} Meule du Besac AOP ⁷ Pastèque	
Mer.	Tomates au cerfeuil ^{1 8 9 10 11 12} Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la framboise ⁷ Pêche	
Jeu.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12} Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} Ratatouille et riz ^{*7} Tomme Normande ⁷ Melon vert	
Ven.		

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