



Déjeuner - Semaine du 06-05-2024 au 10-05-2024

Goûter 100%



Lun.	Salade de maïs et betteraves* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Gratin de coquillettes* aux œufs <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>	
	Brie AOP <sup>7</sup>	
	Pomme	
Mar.	Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Saucisse de porc ( <i>Steak</i> )	
	Purée* Saint Germain <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>	
	Compote pommes-fraises sans sucre ajouté	
Mer.	--- Férié ---	
Jeu.	--- Férié ---	
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 5<sup>ème</sup>

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>