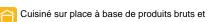






	Déjeu	ner - Semaine du 03-07-2023 au 07-07-2023	Goûter 100%
Lu	AB Em	Oeuf dur vinaigrette ¹³⁸⁹¹⁰¹¹¹²	
	**	Pizza aux fromages ¹²³⁴⁷⁸⁹¹⁰¹⁴	
	ın.	Salade verte ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²	
-	AB	Entrammes AB	
	ΑB	Abricots 2	
M	AB 音	Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	
	AB 音	Sauté de veau à la tomate ^{189 10 11 12}	
	ar. 🔏 🗂	Macaronis au beurre ¹⁷	
	ΑĔ	Brie AOP ⁷	
	ΑĔ	Pastèque 📮	
M	AB 音	Salade de tomates ^{1 8 9 10 11}	Croissant ¹³⁶⁷⁸¹¹
	Ling Ling	Lasagne bolognaise ^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}	Lait ⁷
	er. AB	Camembert AOP ⁷	
		Pomme cuite	
Je	AB lim	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	
	AB 音	Sauté de veau aux herbes ^{189 10 11 12}	
	eu. 💥	Choux fleurs et brocolis ^{8 10}	
	<u>AB</u>	Tomme blanche ⁷	
	ΑĔ	Melon vert 2	
Ve	**	Haricots verts vinaigrette ¹⁸⁹¹⁰¹¹	
	***	Tarte aux fromages ¹²³⁴⁷⁹¹⁰¹⁴	
	en.	Julienne de légumes ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹	
	AB 😂	Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
	ΑB	Banane 🛂	



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

100% végétarien Label Rouge

* 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 5ème

🖦 Pèche Française

zide 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