



Déjeuner - Semaine du 25-07-2022 au 29-07-2022

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Tarte aux poires

Galettes Normande
Purée de pommes en
coupelle

Mar.

- Betteraves vinaigrette à la moutarde^{1 8 9 10 11 12}
- Ebly bolognaise^{1 8 9 10 11 12}
- Emmental⁷
- Pastèque

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

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 framboise⁷
- Galette bretonne

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Jeu.

- Radis beurre
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Ratatouille et riz⁷
- Saint Ursin
- Melon galia

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Brie AOP⁷
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Petit pâtissier pur beurre
Abricots



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