



Déjeuner - Semaine du 03-07-2023 au 07-07-2023

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Entrammes AB
- Abricots

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires en coupelle

Mar.

- Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de veau à la tomate^{1 8 9 10 11 12}
- Macaronis au beurre^{1 7}
- Brie AOP⁷
- Pastèque

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.

- Salade de tomates^{1 8 9 10 11}
- Couscous* à la dinde^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Pomme cuite

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Escalope de veau^{1 8 9 10 11}
- Frites au four
- Tomme blanche⁷
- Melon vert

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Ven.

- Haricots verts vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Carottes au beurre^{7 8 9 10 12}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Banane

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Purée de pommes en coupelle



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^{ème}



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