



Déjeuner - Semaine du 04-09-2023 au 08-09-2023

Goûter 100%



Lun.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}
- Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}
- Emmental⁷
- Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mar.

- Carottes râpées à la menthe & mozzarella
- Loup de mer au fenouil^{1 4 8 9 10 11}
- Riz au beurre⁷
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Melon vert

Galettes pur beurre
Purée de pommes en
coupelle

Mer.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Flan* de carottes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Crème dessert au chocolat⁷

Naturmiel^{1 7 8}
Poire Williams

Jeu.

- Coeur de palmier en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde basquaise^{1 7 8 9 10 11 12}
- Blé à la tomate^{1 7}
- Comté AOP⁷
- Prunes rouges

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Purée*⁷
- Yaourt brassé à la framboise⁷
- Banane

Pain et confiture de figue¹
Lait⁷



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