



Déjeuner - Semaine du 02-09-2024 au 06-09-2024

Goûter 100%



Lun.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>
- Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Compote pommes-fraises sans sucre ajouté

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Loup de mer au fenouil<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
- Riz au beurre<sup>7</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Melon

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Purée de pommes-poires  
en coupelle

Mer.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Flan\* de carottes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Crème vanille

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Poire Williams

Jeu.

- Coeur de palmier en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poule basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Ratatouille et blé\*
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Prunes rouges

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Purée\*<sup>7</sup>
- Yaourt brassé à la pêche<sup>7</sup>
- Banane

Pain et confiture de figue<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>



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>