



Déjeuner - Semaine du 05-08-2024 au 09-08-2024

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Haricots beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Pêche

Pain & confiture de fraise¹
Jus de pommes

Mar.

- Betteraves à la vinaigrette à la moutarde¹
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Courgettes au beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Purée de pommes-poires
en coupelle

Mer.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Melon

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Carottes au beurre^{7 8 9 10 12}
- Yaourt brassé à la figue⁷
- Pastèque

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Ven.

- Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Epinards et coquillettes^{*1 7 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Abricots

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

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