



Déjeuner - Semaine du 28-06-2021 au 02-07-2021

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Meule du Besac AOP⁷
- Pastèque

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

Mar.

- Salade Italienne^{1 8 9 10 11}
- Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12}
- Pennes au beurre^{1 7}
- Brie AOP
- Pomme cuite

Galettes pur beurre
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14}
- Poulet basquaise
- Purée^{*1 7 12}
- Camembert AOP⁷
- Ananas

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11} (Cordon bleu & blé* à la tomate)
- Saint Ursin
- Melon galia

Cake aux pépites de
chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé aux fruits
des bois^{1 6 7 9 11}

Ven.

- Concombres & tomates à la vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Nuggets de poisson
- Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Moelleux pommes/abricots/griottes

Pain & confiture de cassis
Pomme Juliet

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Agriculture Biologique

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

Label Rouge 100% végétarien

* au moins 1 ingrédient Bio

Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

Pêche Française

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