



Déjeuner - Semaine du 05-07-2021 au 09-07-2021

Goûter 100%



Lun.

- Salade de pois chiche aux poivrons grillés<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>
- Steak<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Torsades à la tomate<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>
- Pomme Juliet

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Rôti de porc aux herbes (*Nuggets de poisson*)
- Purée\* crécy<sup>1 7 10 12</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Compote de pêches

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Jus de pommes

Mer.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>
- Quiche aux 4 fromages
- Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Melon galia

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

Jeu.

- Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Steak<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Haricots verts persillés
- Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>
- Pêche

Petit pâtissier pur beurre  
Purée de pommes-poires  
coupelle

Ven.

- Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Filet de dorade sauce citron<sup>1 4</sup>
- Epinards au beurre et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Saint Ursin
- Abricots

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

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 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>