



Déjeuner - Semaine du 26-07-2021 au 30-07-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	Radis beurre Nuggets de poisson/citron <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup> Carottes persillées <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup> Moelleux pommes/abricots/griottes	Galettes Normande Purée de pommes en coupelle	
Mar.	Betteraves vinaigrette à la moutarde <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Ebly bolognaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Gouda <sup>7</sup> Pastèque	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait	
Mer.	Tomates au cerfeuil <sup>1 8 9 10 11</sup> Poulet rôti Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup> Yaourt brassé à la framboise <sup>7</sup> Palet breton pur beurre	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
Jeu.	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> Ratatouille et riz <sup>7</sup> Saint Ursin Melon vert	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait	
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> Pommes de terre persillées Brie AOP Compote pommes-poires sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>	Petit pâtissier pur beurre Banane	



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 5<sup>ème</sup>



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>