



| Déjeuner - Semaine du 02-08-2021 au 06-08-2021 |  | Goûter 100%   |  |
|--|--|---|--|
| Lun.   | Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Torsade à la bolognaise<br>Camembert AOP <sup>7</sup><br>Pastèque   | Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup><br>Lait                 |  |
| Mar.   | Concombre à la menthe <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Poulet rôti<br>Purée* <sup>7</sup><br>Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup><br>Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>          | Petit pâtissier pur beurre<br>Purée de pommes en coupelle |  |
| Mer.   | Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup><br>Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup><br>Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Gouda <sup>7</sup><br>Melon Charentais         | Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup><br>Lait                 |  |
| Jeu.   | Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup><br>Escalope de dinde à la moutarde <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Haricots verts persillés<br>Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup><br>Pêche | Galettes pur beurre<br>Purée de pommes-poires coupelle    |  |
| Ven.   | Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Filet de dorade sauce citron <sup>1 4</sup><br>Epinards au beurre et riz* <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Saint Ursin<br>Abricots            | Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup><br>Lait          |  |



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



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>