



Déjeuner - Semaine du 09-08-2021 au 13-08-2021

Goûter 100%



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>
- Pavé moelleux à l'abricot

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>
- Emmental<sup>7</sup>
- Pastèque

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

Mer.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Ratatouille et riz<sup>\*7</sup>
- Saint Ursin
- Melon galia

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

Jeu.

- Tomates au cerfeuil<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé à la framboise<sup>7</sup>
- Sablés coco

Petit pâtissier pur beurre  
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Parmentier\* de poisson
- Brie AOP
- Compote de pommes sans sucre ajouté

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

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 5ème

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 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>