



Déjeuner - Semaine du 23-08-2021 au 27-08-2021

Goûter 100%



Lun.

- Radis beurre
- Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Galettes Normande
Purée de pommes en
coupelle

Mar.

- Betteraves vinaigrette à la moutarde^{1 8 9 10 11 12}
- Ebly bolognaise^{1 8 9 10 11 12}
- Emmental⁷
- Pastèque

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait

Mer.

- Tomates au cerfeuil^{1 8 9 10 11}
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Pennes au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé à la framboise⁷
- Sablés aux pépites de chocolat

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Jeu.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Ratatouille et riz⁷
- Saint Ursin
- Melon Charentais

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Brie AOP
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Petit pâtissier pur beurre
Purée pommes bananes

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