



Déjeuner - Semaine du 23-08-2021 au 27-08-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> 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} 	<ul style="list-style-type: none"> Galettes Normande Purée de pommes en coupelle
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette à la moutarde^{1 8 9 10 11 12} Ebly bolognaise^{1 8 9 10 11 12} Emmental⁷ Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Lait
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Tomates au cerfeuil^{1 8 9 10 11 12} Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12} Pennes au beurre^{1 7} Yaourt brassé à la framboise⁷ Sablés aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12} Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12} Ratatouille et riz^{*7} Saint Ursin Melon Charentais 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Lait
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Petit pâtissier pur beurre Purée pommes bananes



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 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