



Déjeuner - Semaine du 04-07-2022 au 08-07-2022

Goûter 100%



Lun.	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>	
	Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Entrammes AB	
	Abricots	
Mar.	Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Galettes pur beurre Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>
	Sauté de boeuf à la tomate <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Pennes au beurre <sup>1 7</sup>	
	Brie AOP <sup>7</sup>	
	Pastèque	
Mer.	Tomates vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Crêpe aux champignons <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	
	Purée de potiron et potimarron <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
	Pomme cuite	
Jeu.	Betteraves vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Nuggets de poisson/citron <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>	
	Brocolis sautés <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Saint Ursin	
	Melon galia	
Ven.		



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>