



Déjeuner - Semaine du 11-07-2022 au 15-07-2022

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- 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>
- Fruit

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

Mer.

- Tomates au cerfeuil<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>
- Yaourt brassé à la framboise<sup>7</sup>
- Palet breton pur beurre

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

Jeu.

--- Férié ---

Ven.

- Radis beurre
- Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Coupelle de purée de pommes-poires

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

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 5<sup>e</sup>me

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>