



Déjeuner - Semaine du 17-07-2023 au 21-07-2023

Goûter 100%



Lun.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11}	Naturmiel ^{1 7 8} Purée de pommes-poires en coupelle
	Tortelloni au fromage ^{1 2 3 4 6 7}	
	Yaourt brassé à la poire ⁷	
	Moelleux aux fruits rouges ^{1 3 6 7 8}	
Mar.	Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
	Ebly bolognaise ^{1 8 9 10 11 12}	
	Emmental ⁷	
	Pastèque	
Mer.	Tomates au cerfeuil ^{1 8 9 10 11 12}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Jus de pommes
	Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12}	
	Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11}	
	Yaourt brassé à la framboise ⁷	
	Pêche	
Jeu.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}	
	Ratatouille et riz ^{* 7}	
	Tomme Normande ⁷	
	Melon vert	
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷
	Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
	Brie AOP ⁷	
	Compote pommes-abricots sans sucre ajouté	

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