



Déjeuner - Semaine du 04-09-2023 au 08-09-2023

Goûter 100%



Lun.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
	Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11}	
	Emmental ⁷	
	Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)	
Mar.	Carottes râpées à la menthe & mozzarella	Galettes pur beurre Purée de pommes en coupelle
	Loup de mer au fenouil ^{1 4 8 9 10 11}	
	Riz au beurre ⁷	
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
	Melon vert	
Mer.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12}	Naturmiel ^{1 7 8} Poire Williams
	Flan* de carottes ^{1 3 7 8 9 10 11}	
	Brie AOP ⁷	
	Crème dessert au chocolat ⁷	
Jeu.	Coeur de palmier en salade ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Sauté de dinde basquaise ^{1 7 8 9 10 11 12}	
	Blé à la tomate ^{1 7}	
	Comté AOP ⁷	
	Prunes rouges	
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷
	Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}	
	Purée* ⁷	
	Yaourt brassé à la framboise ⁷	
	Banane	

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