



Déjeuner - Semaine du 02-09-2024 au 06-09-2024

Goûter 100%



Lun.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}
- Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}
- Emmental⁷
- Compote pommes-fraises sans sucre ajouté

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mar.

- Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Loup de mer au fenouil^{1 4 8 9 10 11}
- Riz au beurre⁷
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Melon

Cake vanille^{1 3 7}
Purée de pommes-poires
en coupelle

Mer.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Flan* de carottes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Crème vanille

Naturmiel^{1 7 8}
Poire Williams

Jeu.

- Coeur de palmier en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Poule basquaise^{1 8 9 10 11 12}
- Ratatouille et blé*
- Comté AOP⁷
- Prunes rouges

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Purée*⁷
- Yaourt brassé à la pêche⁷
- Banane

Pain et confiture de figue¹
Lait⁷

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