



Déjeuner - Semaine du 15-08-2022 au 19-08-2022

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 8 10 11 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Saint Ursin
- Melon vert

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la myrtille⁷
- Pastèque

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Saint Ursin
- Abricots

Petit pâtissier pur beurre
Purée de pommes en
coupelle

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Galettes pur beurre
Purée de pommes-poires
en coupelle

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge 100% végétarien



* au moins 1 ingrédient Bio



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^eme



Pêche Française



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