



Déjeuner - Semaine du 29-07-2024 au 02-08-2024

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Courgettes et riz<sup>*1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Tomme AB<sup>7</sup></li> <li> Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup></li> </ul>	<p>Naturmiel<sup>1 7 8</sup> Abricots</p>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Poireaux vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup></li> <li> Purée de carottes et potimarron<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Emmental<sup>7</sup> </li> <li> Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup></li> </ul>	<p>Pain &amp; confiture de fraise<sup>1</sup> Lait<sup>7</sup></p>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Haricots beurre vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Carottes au beurre<sup>7 8 9 10 12</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup></li> <li> Fruit </li> </ul>	<p>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup> Jus de pommes</p>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Brocolis à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Ebly bolognaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Tomme Normande<sup>7</sup> </li> <li> Fruit </li> </ul>	<p>Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup> Lait<sup>7</sup></p>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Artichauts vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Filet de dorade au four citron<sup>1 4 8 9 10 11</sup></li> <li> Courgettes sautées<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Brie AOP<sup>7</sup> </li> <li>  Compote pommes-fraises sans sucre ajouté</li> </ul>	<p>Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait<sup>7</sup></p>

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<sup>e</sup>

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 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>