



Déjeuner - Semaine du 19-08-2024 au 23-08-2024		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Fruit 	Pain & confiture d'abricots ¹ Jus de pommes
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12} Boulettes de flageolets AB¹ Poêlée quinoa aux légumes^{1 7 8 9} Yaourt brassé à l'abricot⁷ Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8} 	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Salade verte^{1 8 9 10 11 12} Emmental⁷ Fruit 	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12} Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Epinards au beurre^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la cerise⁷ Pastèque 	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Artichauts vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Coquillettes au beurre^{1 7} Tomme blanche⁷ Fruit 	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle



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



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