



Déjeuner - Semaine du 19-07-2021 au 23-07-2021

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait
	Sauté de boeuf	
	Spaghettis au beurre ^{1 7}	
	Camembert AOP ⁷	
	Pêche	
Mar.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12}	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes en coupelle
	Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12}	
	Frites au four	
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
	Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}	
Mer.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait
	Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14}	
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}	
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷	
	Melon Charentais	
Jeu.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12}	Galettes pur beurre Purée de pommes-poires coupelle
	Escalope de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11}	
	Haricots verts persillés	
	Yaourt brassé à la myrtille ⁷	
	Pastèque	
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait
	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}	
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷	
	Pomme	

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 5ème

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