



Déjeuner - Semaine du 24-07-2023 au 28-07-2023		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Camembert AOP<sup>7</sup> </li> <li> Pêche </li> </ul>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Boulettes de flageolets AB<sup>1</sup></li> <li> Poêlée quinoa aux légumes<sup>1 7 8 9</sup></li> <li>  Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup></li> <li> Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup></li> </ul>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup></li> <li> Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup></li> <li> Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Gouda<sup>7</sup> </li> <li> Melon vert </li> </ul>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Haricots verts persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup></li> <li> Pastèque </li> </ul>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Jus de pommes
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></li> <li>  Epinards au beurre et riz<sup>*1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Tomme blanche<sup>7</sup> </li> <li> Abricots </li> </ul>	Choco Bisson cacao <sup>1 3 6 8</sup> Purée de pommes-poires en coupelle



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 5<sup>e</sup>me



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 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>