



Déjeuner - Semaine du 15-07-2024 au 19-07-2024

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis^{1 8 9 10 11} Tortelloni au fromage^{1 2 3 4 6 7} Yaourt brassé à la poire⁷ Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8} 	<ul style="list-style-type: none"> Naturmiel^{1 7 8} Purée de pommes-poires en coupelle
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette à la moutarde^{1 8 9 10 11 12} Ebly bolognaise^{1 8 9 10 11 12} Emmental⁷ Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Lait⁷
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Brie AOP⁷ Compote pommes-fraises sans sucre ajouté 	<ul style="list-style-type: none"> Choco Bisson vanille^{1 3 6 8} Jus de pommes
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates^{1 8 9 10 11} Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12} Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la cerise⁷ Pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12} Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12} Ratatouille et riz^{* 7} Tomme AB⁷ Melon 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et confiture de figue¹ Lait⁷



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 5ème



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 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