



Déjeuner - Semaine du 05-08-2024 au 09-08-2024		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12} Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Pêche 	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à la vinaigrette à la moutarde¹ 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} 	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Salade verte^{1 8 9 10 11 12} Gouda⁷ Melon 	Pain au chocolat ^{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} Haricots verts persillés^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la figue⁷ Pastèque 	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Epinards et coquillettes^{*1 7 8 9 10 11} Tomme blanche⁷ Abricots 	Jus de pommes Pain et chocolat ^{1 7 8}

- 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^e
- 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