



Déjeuner - Semaine du 24-07-2023 au 28-07-2023

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Pêche

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Mar.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Boulettes de flageolets AB¹
- Poêlée quinoa aux légumes
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mer.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Gouda⁷
- Melon vert

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- 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 myrtille⁷
- Pastèque

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- 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}
- Tomme blanche⁷
- Abricots

Choco Bisson cacao^{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 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^eme



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