



Déjeuner - Semaine du 31-07-2023 au 04-08-2023

Goûter 100%



Lun.



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}

Naturmiel^{1 7 8}

Abricots

Mar.



Betteraves vinaigrette à la moutarde^{1 8 9 10 11 12}



Lasagne bolognaise^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}



Emmental⁷



Pastèque

Pain & confiture de fraise¹

Lait⁷

Mer.



Tomates au cerfeuil^{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 framboise⁷



Pêche

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Jeu.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}



Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}



Ratatouille et riz^{* 7}



Tomme Normande⁷



Melon vert

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}

Lait⁷

Ven.



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-abricots sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

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

Lait⁷



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



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