







Déjeuner - Semaine du 14-08-2023 au 18-08-2023

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}

- Croissant^{1 3 6 7 8 11}
- Lait⁷

Mar.









--- Férié ---

Mer.

-  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 Normande 
-  Melon vert 








- Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
- Lait⁷

Jeu.


-   Tomates au cerfeuil^{1 8 9 10 11 12}
-   Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
-  Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
-  Yaourt brassé à la framboise⁷
-  Pêche 


- Pain & confiture de fraise¹
- Jus de pommes


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 


- Croissant^{1 3 6 7 8 11}
- 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