



Déjeuner - Semaine du 05-08-2024 au 09-08-2024

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 de fraise¹
Jus de pommes

Mar.

- 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.

- 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}
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 figue⁷
- Pastèque

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Ven.

- 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 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