



Déjeuner - Semaine du 18-07-2022 au 22-07-2022

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Spaghetti bolognaise <sup>1 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Fruit	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes en coupelle
Mar.	Concombre à la menthe <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Boulettes de flageolets AB <sup>1</sup> Poêlée quinoa aux légumes Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
Mer.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup> Pizza aux fromages Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Saint Ursin Melon Charentais	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
Jeu.	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> Escalope de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Haricots verts persillés <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup> Fruit	Galettes pur beurre Purée de pommes-poires en coupelle
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Epinards au beurre et riz <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Saint Ursin Abricots	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>

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 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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>