



Déjeuner - Semaine du 02-08-2021 au 06-08-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>AB</div> Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Torsade à la bolognaise <div>AB</div> Camembert AOP <sup>7</sup> <div>AB</div> Pastèque	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait	
Mar.	<div>AB</div> Concombre à la menthe <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Poulet rôti <div>AB</div> Purée <sup>*1 7 12</sup> <div>AB</div> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> <div>AB</div> Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes en coupelle	
Mer.	<div>AB</div> Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup> <div>AB</div> Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> <div>AB</div> Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Gouda <sup>7</sup> <div>AB</div> Melon Charentais	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait	
Jeu.	<div>AB</div> Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Escalope de dinde à la moutarde <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Courgettes persillées <div>AB</div> Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup> <div>AB</div> Pêche	Galettes pur beurre Purée de pommes-poires coupelle	
Ven.	<div>AB</div> Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Filet de dorade sauce citron <sup>1 4</sup> <div>AB</div> Epinards au beurre et riz <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Saint Ursin <div>AB</div> Abricots	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait	



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

\* au moins 1 ingrédient Bio

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>