



Déjeuner - Semaine du 08-08-2022 au 12-08-2022

Goûter 100%



Lun.



Radis beurre



Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup>



Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>



Pavé moelleux à l'abricot

Galettes Normande  
Purée de pommes en  
coupelle

Mar.



Betteraves vinaigrette à la moutarde<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Ebly bolognaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Emmental<sup>7</sup>



Pastèque

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.



Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>



Ratatouille et riz<sup>7</sup>



Saint Ursin



Melon galia

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Jeu.



Tomates au cerfeuil<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Yaourt brassé à la framboise<sup>7</sup>



Galette bretonne

Petit pâtissier pur beurre  
Purée de pommes en  
coupelle

Ven.



Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Gratinée de colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>



Riz\* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup>



Camembert AOP<sup>7</sup>



Banane

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Purée de pommes en  
coupelle



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  
conserves



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 5<sup>ème</sup>



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>