



Déjeuner - Semaine du 29-07-2024 au 02-08-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Courgettes et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Tomme AB⁷
- Moelleux pommes/abricots/griottes

Naturmiel^{1 7 8}
Abricots

Mar.

- Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Sauté de dinde basquaise^{1 7 8 9 10 11 12}
- Emmental⁷
- Fruit

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mer.

- Salade de tomates^{1 8 9 10 11}
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la cerise⁷
- Fruit

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Jeu.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Ratatouille et riz^{*7}
- Tomme Normande⁷
- Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Lait⁷

Ven.

- Artichauts 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-fraises sans sucre ajouté

Pain au chocolat^{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 5^{ème}

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