



Déjeuner - Semaine du 03-07-2023 au 07-07-2023

Goûter 100%



Lun.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12}	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle
	Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14}	
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}	
	Entrammes AB	
	Abricots	
Mar.	Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la fraise ⁷
	Sauté de boeuf à la tomate ^{1 8 9 10 11 12}	
	Macaronis au beurre ^{1 7}	
	Brie AOP ⁷	
	Pastèque	
Mer.	Salade de tomates ^{1 8 9 10 11}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Lasagne bolognaise ^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}	
	Camembert AOP ⁷	
	Pomme cuite	
Jeu.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	Sauté de veau aux herbes ^{1 8 9 10 11 12}	
	Haricots verts au beurre ^{1 7 8 9 10 11}	
	Tomme blanche ⁷	
	Melon vert	
Ven.	Haricots verts vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée de pommes en coupelle
	Filet de colin au four ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
	Riz au beurre ⁷	
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
	Banane	

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 5^e

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 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