





## 23 Cujas

	Dáigunar Samaina du	20.04.2024 20.02.05.2024	Goûter 100%	
		29-04-2024 au 03-05-2024	ELECTRICAL SEASON	
	AB Carottes râpées au		Cake vanille <sup>137</sup> Yaourt brassé à la pêche <sup>7</sup>	
	Blanquette de dinde	17891011	raddit bradde a la pedrio	
Lun.	Ağ au beurre <sup>7</sup> Riz au beurre <sup>7</sup>			
	△B Comté AOP <sup>7</sup>			
	Ağ Pamplemousse 🛂			
	Velouté de légumes	1 2 3 4 7 8 9 10 14	Choco Bisson cacao <sup>1368</sup>	
	Sauté de porc aux d	olives <sup>1891011</sup> (Boulettes de flageolets AB)	Purée de pommes-poires en coupelle	
Mar.	Petits pois <sup>7810</sup>			
	<b>∠AB</b> Camembert AOP <sup>7</sup>	<b>2</b>		
	AB Pomme			
	Férié			
Mer.				
	Salade verte à la cil	ooulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Croissant <sup>1367811</sup>	
	Couscous au boeuf		Lait <sup>7</sup>	
Jeu.				
	Compote de pêches	3		
	AB Choux blancs et ca	rottes*1891011	Pain et confiture de figue¹	
		normande <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>	Jus de pommes	
Ven.	Epinards à la crème			
	Camembert AOP	_		
	Riz au lait'			
Cuisiné	é sur place à base de produits bruts et	Cuisiné sur place à partir de produits bruts en	Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine	
frais		conserve	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 5ème	
Terroirs Hauts-de-France Fermier		🕵 Label Rouge 🔪 100% végétarien	Pèche Française	
Agriculture Biologique * a		* 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