



Déjeuner - Semaine du 19-08-2024 au 23-08-2024

Goûter 100%



Lun.



Poireaux vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>



Camembert AOP<sup>7</sup>



Fruit

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Jus de pommes

Mar.



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



Boulettes de flageolets AB<sup>1</sup>



Poêlée quinoa aux légumes<sup>1 7 8 9</sup>



Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>



Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Jus de pommes

Mer.



Tomates vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>



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



Emmental<sup>7</sup>



Fruit

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.



Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>



Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Epinards au beurre<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup>



Pastèque

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Ven.



Artichauts vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>



Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>



Tomme blanche<sup>7</sup>



Fruit

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Purée de pommes-poires  
en coupelle



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<sup>e</sup>me



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 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>