



Déjeuner - Semaine du 04-07-2022 au 08-07-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 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} Sauté de boeuf à la tomate ^{1 8 9 10 11 12} Pennes au beurre ^{1 7} Brie AOP ⁷ Pastèque		
Mer.	Tomates vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Epinards au beurre ^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Pomme cuite	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Jeu.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Poule au pot et son riz ^{1 7 8 9 10 11} Saint Ursin Melon galia		
Ven.			

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 ^e 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 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