



Déjeuner - Semaine du 01-08-2022 au 05-08-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	AB Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} AB Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} AB Camembert AOP ⁷ AB Pastèque	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Mar.	AB Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} AB Boulettes de flageolets AB ¹ AB Poêlée quinoa aux légumes ^{1 7 8 9} AB Yaourt brassé à l'abricot ⁷ AB Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes en coupelle	
Mer.	AB Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} AB Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 8 10 11 14} AB Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} AB Saint Ursin AB Melon galia	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Jeu.	AB Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} AB Escalope de dinde à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} AB Haricots verts persillés ^{1 7 8 9 10 11} AB Yaourt brassé à la myrtille ⁷ AB Pêche	Galettes pur beurre Purée de pommes-poires en coupelle	
Ven.	AB Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} AB Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} AB Epinards au beurre et riz ^{*1 7 8 9 10 11} AB Saint Ursin AB Abricots	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	

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 5ème
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