



| Déjeuner - Semaine du 24-07-2023 au 28-07-2023 |                                                                                                                                                                                                                                            | Goûter 100%                                            | AB |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----|
| Lun.                                           | Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Spaghetti bolognaise <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Camembert AOP <sup>7</sup><br>Pêche                                                                                                  |                                                        |    |
|                                                | Concombre à la menthe <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Boulettes de flageolets AB <sup>1</sup><br>Poêlée quinoa aux légumes <sup>1 7 8 9</sup><br>Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup><br>Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup> |                                                        |    |
|                                                | Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup><br>Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup><br>Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Gouda <sup>7</sup><br>Melon vert                                                           | Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup><br>Lait <sup>7</sup> |    |
|                                                | Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup><br>Escalope de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Haricots verts persillés <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup><br>Pastèque                |                                                        |    |
| Ven.                                           | Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup><br>Epinards au beurre et riz <sup>*1 7 8 9 10 11</sup><br>Tomme blanche <sup>7</sup><br>Abricots                    |                                                        |    |

|                                                      |                                                        |                                                          |                                                                           |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais  | Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés | Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve | Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...) |
| Cuisiné sur place à base de produits nature surgelés | Cuisiné sur place à base de produits déshydratés       | Label Rouge                                              | 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 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>