



Déjeuner - Semaine du 07-08-2023 au 11-08-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12} Lasagne bolognaise^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14} Camembert AOP⁷ Pêche	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Mar.	Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12} Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Haricots verts persillés^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la myrtille⁷ Pastèque	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Lait ⁷	
Mer.	Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Pizza aux fromages^{1 2 3 4 8 10 11 14} Salade verte^{1 8 9 10 11 12} Gouda⁷ Melon vert	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Jeu.	Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12} Omelette^{3 7} Poêlée quinoa aux légumes^{1 7 8 9} Yaourt brassé à l'abricot⁷ Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes	
Ven.	Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11} Tomme Normande⁷ Abricots		

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	Pêche Française
Agriculture Biologique	100% végétarien	aide UE à destination des écoles

* au moins 1 ingrédient Bio

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