



Déjeuner - Semaine du 29-07-2024 au 02-08-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de radis^{1 8 9 10 11} AB Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12} AB Courgettes et riz^{*1 7 8 9 10 11} AB Tomme AB⁷ Moelleux pommes/abricots/griottes	Naturmiel ^{1 7 8} Abricots	
Mar.	Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11} Sauté de dinde basquaise^{1 7 8 9 10 11 12} AB Emmental⁷ AB Fruit	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Mer.	AB Salade de tomates^{1 8 9 10 11} Label Rouge Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12} Moelleux Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11} AB Yaourt brassé à la cerise⁷ AB Fruit	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
Jeu.	Moelleux Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12} Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14} AB Ratatouille et riz^{*7} AB Tomme Normande⁷ Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Lait ⁷	
Ven.	Moelleux Artichauts vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} AB Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} AB Brie AOP⁷ AB Compote pommes-fraises sans sucre ajouté	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 nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge



100% végétarien



* au moins 1 ingrédient Bio



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



Pêche Française



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