



Déjeuner - Semaine du 25-07-2022 au 29-07-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11} Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} Yaourt brassé à la poire ⁷ Tarte Normande aux pommes	Galettes Normande Purée de pommes en coupelle	
Mar.	Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} Ebly bolognaise ^{1 8 9 10 11 12} Emmental ⁷ Pastèque	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Mer.	Tomates au cerfeuil ^{1 8 9 10 11} Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la framboise ⁷ Galette bretonne	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Jeu.	Radis beurre Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} Ratatouille et riz ⁷ Saint Ursin Melon galia	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Brie AOP ⁷ Compote pommes-abricots sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	Petit pâtissier pur beurre Abricots	



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