



Déjeuner - Semaine du 15-08-2022 au 19-08-2022

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>  
 Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>  
 Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>  
 Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Petit pâtissier pur beurre  
Purée de pommes en  
coupelle

Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>  
 Pizza aux fromages  
 Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>  
 Saint Ursin   
 Melon vert

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>  
 Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>  
 Haricots beurre persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>  
 Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>  
 Pastèque

Galettes pur beurre  
Purée de pommes-poires  
en coupelle

Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>  
 Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>  
 Epinards au beurre et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>  
 Saint Ursin   
 Abricots

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

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 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>