



Déjeuner - Semaine du 07-08-2023 au 11-08-2023

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Lasagne bolognaise<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 11 14</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Pêche

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

Mar.

- 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 verts persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>
- Pastèque

Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- 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>
- Gouda<sup>7</sup>
- Melon vert

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Omelette<sup>3 7</sup>
- Poêlée quinoa aux légumes
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Jus de pommes

Ven.

- 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>
- Tomme Normande<sup>7</sup>
- Abricots

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Agriculture Paysanne

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 5<sup>ème</sup>

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>