



Déjeuner - Semaine du 17-08-2020 au 21-08-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12}		
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	Ratatouille et riz ⁷		
	Gouda ⁷		
	Prunes rouges		
Mar.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}		
	Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11}		
	Camembert AOP ⁷		
	Nectarine		
Mer.	Melon Galia		
	Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11}		
	Saint Ursin		
	Compote pommes-abricots sans sucre ajouté		
Jeu.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}		
	Poulet au citron ^{1 8 9 10 11}		
	Haricots verts persillés		
	Yaourt brassé à la fraise ⁷		
	Banane		
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	Parmentier* de poisson		
	Livarot AOP		
	Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}		

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 100% végétarien	Pêche Française
Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	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