



Déjeuner - Semaine du 12-06-2023 au 16-06-2023

Goûter 100%



Lun.	Concombre à la menthe <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>	
	Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup>	
	Morbier AOP <sup>7</sup>	
	Compote pommes-fraises sans sucre ajouté	
Mar.	Melon Charentais	
	Porc aux pruneaux <sup>1 8 9 10 11</sup> ( <i>Falafel à la libanaise</i> )	
	Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Emmental <sup>7</sup> Compote de pêches	
Mer.	Salade tricolore <sup>*1 7 8 9 10 11 12</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>	
	Riz au beurre <sup>7</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
	Cocktail de fruits	
Jeu.	Brocolis à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Rôti de veau <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Purée <sup>*1 7 12</sup>	
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>	
	Cerises	
Ven.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Poisson frais aux cornichons <sup>1 4 8 9 10 11</sup>	
	Courgettes / macaronis au beurre <sup>*1 7 8 9 10 11 12</sup>	
	Neufchâtel AOP <sup>7</sup>	
	Pomme	



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



Agriculture Paysanne



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 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>