



| Déjeuner - Semaine du 12-06-2023 au 16-06-2023 | | Goûter 100% | AB |
|--|---|-----------------------------------|----|
| Lun. | Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} | | |
| | Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} | | |
| | Coquillettes au beurre ^{1 7} | | |
| | Morbier AOP ⁷ | | |
| | Compote pommes-fraises sans sucre ajouté | | |
| Mar. | Melon Charentais | | |
| | Porc aux pruneaux ^{1 8 9 10 11} (Falafel à la libanaise) | | |
| | Lentilles ^{1 8 9 10 11} | | |
| | Emmental ⁷ | | |
| | Compote de pêches | | |
| Mer. | Salade tricolore ^{*1 7 8 9 10 11 12} | Croissant ^{1 3 6 7 8 11} | |
| | Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} | Jus de pommes | |
| | Riz au beurre ⁷ | | |
| | Camembert AOP ⁷ | | |
| | Cocktail de fruits | | |
| Jeu. | Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11} | | |
| | Rôti de veau ^{1 8 9 10 11} | | |
| | Purée ^{*1 7 12} | | |
| | Meule du Besac AOP ⁷ | | |
| | Cerises | | |
| Ven. | Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} | | |
| | Poisson frais aux cornichons ^{1 4 8 9 10 11} | | |
| | Courgettes / macaronis au beurre ^{*1 7 8 9 10 11 12} | | |
| | Neufchâtel AOP ⁷ | | |
| | 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 |
| 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