



Déjeuner - Semaine du 03-06-2024 au 07-06-2024

Goûter 100%



Lun.

- Melon
- Poule basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme Normande<sup>7</sup>
- Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Mar.

- Salade de tomates<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Sauté de boeuf à la dijonnaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Purée<sup>\*1 7 12</sup>
- Neufchâtel AOP<sup>7</sup>
- Pastèque

Mer.

- Salade de blé\* au basilic<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Brocolis sautés<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Bleu de Gex<sup>7</sup>
- Pomme

Jeu.

- Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)
- Macaronis au beurre<sup>1 7</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Melon

Ven.

- Courgettes râpées à la menthe<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Couscous\* au poisson<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Pêche

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>



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>