



Déjeuner - Semaine du 27-06-2022 au 01-07-2022

Goûter 100%



Lun.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}



Sauté de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (Crispidor au fromage)



Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}



Yaourt brassé à la pêche⁷



Pastèque

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Mar.



Salade tricolore^{*1 7 8 9 10 11 12}



Poulet au citron^{1 8 9 10 11}



Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}



Comté AOP⁷



Pêche

Cake vanille^{1 3 7}

Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.



Velouté d'asperges froid⁷



Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Riz à la tomate⁷



Fourme des Monts Yssingelais⁷



Pomme

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Jeu.



Melon Charentais



Steak haché^{1 8 9 10 11}



Frites au four



Camembert AOP⁷



Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Pain & confiture de fraise¹

Lait⁷

Ven.



Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}



Semoule au lait^{1 7}



Banane

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Purée de pommes en coupelle



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



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^{ème}



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 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