



Déjeuner - Semaine du 13-06-2022 au 17-06-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} Blé au beurre ^{1 7} Tomme blanche ⁷ Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
	Melon Charentais Rôti de porc aux pruneaux ^{1 8 9 10 11 12} (Crêpe aux champignons) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Lentilles ^{1 8 9 10 11} Emmental ⁷ Compote de pêches		
	Tomates vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Riz au beurre ⁷ Camembert AOP ⁷ Cocktail de fruits		
	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Steak ^{1 8 10 11} Purée ⁷ Meule du Besac AOP ⁷ Cerises		
	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} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Pomme		
Mar.		Galettes pur beurre Yaourt brassé à la fraise ⁷	
Mer.		Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Jeu.		Cake vanille ^{1 3 7} Purée de pommes en coupelle	
Ven.		Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	



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



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