



Déjeuner - Semaine du 20-06-2022 au 24-06-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Melon Charentais	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Poule basquaise ^{1 8 9 10 11 12}		
	Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11}		
	Gouda ⁷		
	Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}		
Mar.	Tomates vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle	
	Sauté de boeuf à la dijonnaise ^{1 8 9 10 11 12}		
	Purée* ⁷		
	Camembert AOP ⁷		
	Pastèque		
Mer.	Salade de blé* au basilic ^{1 8 9 10 11}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
	Omelette aux fines herbes ^{3 7}		
	Brocolis sautés ^{1 8 9 10 11}		
	Saint Ursin		
	Pomme cuite		
Jeu.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Yaourt brassé à la poire ⁷	
	Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) ^{1 8 9 10}		
	Macaronis au beurre ^{1 7}		
	Entrammes AB		
	Melon galia		
Ven.	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée de pommes en coupelle	
	Couscous* au poisson ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}		
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷		
	Pomme		



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 5ème



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