



Déjeuner - Semaine du 29-05-2023 au 02-06-2023

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Velouté d'asperges froid⁷



Rôti de porc à la dijonnaise (*Falafel à la libanaise*)^{1 5 6 8 9 10 11 13}



Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}



Comté AOP⁷



Pomme cuite aux amandes⁸



Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}



Tarte Provençale^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Yaourt brassé aux fruits rouges⁷



Pamplemousse



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



Roastbeef^{1 8 9 10 11}



Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}



Camembert AOP⁷



Semoule au lait^{1 7}



Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}



Spaghetti** aux fruits de mer et poisson^{1 4 8 9 10 11 14}



Brie AOP⁷



Fraises au sucre

Cake vanille^{1 3 7}

Yaourt brassé à la cerise⁷

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}

Yaourt brassé à l'abricot⁷

Pain & confiture d'abricots¹

Purée de pommes-poires
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