



Déjeuner - Semaine du 05-06-2023 au 09-06-2023

Goûter 100%



Lun.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}
- Sauté de boeuf* printanier^{1 8 9 10 11 12}
- Camembert AOP⁷
- Pastèque

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Mar.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Meule du Besac AOP⁷
- Salade 3 fruits

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Purée de pommes en coupelle

Mer.

- Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Crumble de ratatouille^{1 8 9 10 11}
- Riz au lait⁷
- Pomme

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Salade de betteraves suédoise^{1 7 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Abricots

Naturmiel^{1 7 8}
Yaourt brassé à la cerise⁷

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais beurre citron^{1 7 8 9 10 11}
- Carottes au cumin^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Eclair au chocolat^{1 3 5 6 7 8}

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



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 5^{ème}



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