



Déjeuner - Semaine du 26-06-2023 au 30-06-2023

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11}
- Poulet au citron^{1 8 9 10 11}
- Blé *aux fèves^{1 7 10}
- Yaourt brassé à la pêche⁷
- Pastèque

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mar.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (Crêpe à l'emmental et ebly)^{1 2 3 4 7 9 10 11}
- Petits pois^{7 8 10}
- Comté AOP⁷
- Abricots

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}
- Coquillettes à la tomate^{1 7}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Pomme

Pain & confiture de cassis
Fromage blanc nature
sucré

Jeu.

- Melon Charentais
- Rôti de veau^{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}
- Melon

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 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