



Déjeuner - Semaine du 03-06-2024 au 07-06-2024

Goûter 100%



Lun.

- Melon
- Poule basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Salade de tomates<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Sauté de boeuf à la dijonnaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Purée\*<sup>7</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Pastèque

Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires  
en coupelle

Mer.

- Salade de blé\* au basilic<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Brocolis sautés<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Tomme AB<sup>7</sup>
- Pomme

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)<sup>1 8 9 10</sup>
- Macaronis au beurre<sup>1 7</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Melon

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires  
en coupelle

Ven.

- Courgettes râpées à la menthe<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Couscous\* au poisson<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Pêche

Cake aux pépites de  
chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Banane

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<sup>ème</sup>

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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>