



Déjeuner - Semaine du 31-05-2021 au 04-06-2021

Goûter 100%



Lun.

- Salade de lentilles fraîcheur<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Haricots beurre persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Salade 3 fruits

Galettes pur beurre  
Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Mar.

- Radis beurre
- Sauté de boeuf\* printanier<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Pastèque

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Purée pommes bananes

Mer.

- Tomates vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup>
- Crumble de ratatouille<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>
- Pomme Crip's Pink

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Salade de betteraves<sup>1 7 8 9 10</sup>
- Saucisse de porc (*Escalope cordon bleu*)
- Purée\* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Fraises au sucre

Petit pâtissier pur beurre  
Yaourt brassé aux fruits  
des bois<sup>1 6 7 9 11</sup>

Ven.

- Salade trévise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poisson frais beurre citron<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Carottes au cumin<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup>

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Jus de pommes

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 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>