



Déjeuner - Semaine du 14-06-2021 au 18-06-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	<p> Melon Charentais </p> <p>  Poule basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Gouda<sup>7</sup> </p> <p> Crème renversée*</p>	<p>Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Jus de pommes</p>	
Mar.	<p>  Tomates vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Sauté de boeuf à la provençale<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Purée*<sup>1 7 12</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup></p>	<p>Chocolune au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></p> <p>Purée de pommes-poires en coupelle</p>	
Mer.	<p>  Salade de blé* au basilic<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup></p> <p> Brocolis sautés<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Brie AOP </p> <p> Pomme cuite</p>	<p>Pain &amp; confiture de cerises<sup>1</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>	
Jeu.	<p> Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Saucisse de porc (<i>Nuggets de poisson</i>)</p> <p>  Macaronis au beurre<sup>1 7</sup></p> <p> Saint Ursin </p> <p> Melon Cantaloup </p>	<p>Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></p> <p>Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup></p>	
Ven.	<p>  Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Couscous* au poisson frais<sup>1 4</sup></p> <p>  Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup></p> <p> Pastèque </p>	<p>Cake vanille<sup>1 3 7</sup></p> <p>Purée de pommes en coupelle</p>	



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>