



Déjeuner - Semaine du 14-06-2021 au 18-06-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Melon Charentais Poule basquaise^{1 8 9 10 11 12} Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11} Gouda⁷ Crème renversée* 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Sauté de boeuf à la provençale^{1 8 9 10 11 12} Purée*^{1 7 12} Camembert AOP⁷ Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8} 	<ul style="list-style-type: none"> Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé* au basilic^{1 8 9 10 11} Omelette aux fines herbes^{3 7} Brocolis sautés^{1 8 9 10 11} Brie AOP Pomme cuite 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de cerises¹ Lait⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Nuggets de poisson</i>) Macaronis au beurre^{1 7} Saint Ursin Melon Cantaloup 	<ul style="list-style-type: none"> Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11} Yaourt brassé à la poire⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12} Couscous* au poisson frais^{1 4} Yaourt brassé nature sucré⁷ Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille^{1 3 7} 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 5ème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



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