



Déjeuner - Semaine du 21-06-2021 au 25-06-2021

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Poule cocotte^{1 8 9 10 11}
- Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Pomme

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

Mar.

- Salade tricolore^{*1 7 8 9 10 11 12}
- Filet mignon de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (*Crêpe aux champignons*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}
- Comté AOP⁷
- Cerises

Petit pâtissier pur beurre
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.

- Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière
- Riz à la tomate⁷
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Pastèque

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Melon Galia
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Frites au four
- Camembert AOP⁷
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Ven.

- Velouté d'asperges froid⁷
- Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}
- Riz au lait⁷
- Abricots

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

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