



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

Goûter 100%



Lun.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}



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)



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^{1 6 7 9 11}

Pain & confiture de cerises¹

Lait⁷

Ven.



Velouté d'asperges froid



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 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 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