



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

Goûter 100%



Lun.



Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>



Poule cocotte<sup>1 8 9 10 11</sup>



Haricots beurre persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>



Pomme

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

Jus de pommes

Mar.



Salade tricolore<sup>\*1 7 8 9 10 11 12</sup>



Filet mignon de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Crêpe aux champignons)



Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>



Comté AOP<sup>7</sup>

Cerises

Petit pâtissier pur beurre

Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Mer.



Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Filet de poisson meunière



Riz à la tomate<sup>7</sup>



Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>



Pastèque

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

Lait<sup>7</sup>

Jeu.



Melon Galia



Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>



Frites au four



Camembert AOP<sup>7</sup>



Compote pommes-abricots sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

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

Lait<sup>7</sup>

Ven.



Velouté d'asperges froid



Flan\* de courgettes<sup>1 3 7 8 10</sup>



Riz au lait<sup>7</sup>



Abricots

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>

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



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Agriculture Biologique



\* au moins 1 ingrédient Bio



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>