



Déjeuner - Semaine du 28-06-2021 au 02-07-2021

Goûter 100%



Lun.	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle
	Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>	
	Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>	
	Pastèque	
Mar.	Salade Italienne <sup>1 8 9 10 11</sup>	Galettes pur beurre Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>
	Sauté de boeuf à la tomate <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Pennes au beurre <sup>1 7</sup>	
	Brie AOP	
	Pomme cuite	
Mer.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Poulet basquaise	
	Purée* <sup>7</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
	Ananas	
Jeu.	Brocolis à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé aux fruits des bois <sup>1 6 7 9 11</sup>
	Gratin d'ébly* au porc à la courgette <sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Cordon bleu & blé* à la tomate)	
	Saint Ursin	
	Melon galia	
Ven.	Concombres & tomates à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain & confiture de cassis Pomme Juliet
	Nuggets de poisson	
	Epinards au beurre et riz* <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Moelleux pommes/abricots/griottes	

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>