



Déjeuner - Semaine du 24-06-2024 au 28-06-2024

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Meule du Besac AOP⁷
- Melon

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la cerise⁷

Mar.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de porc à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes)^{1 8}
- Haricots beurre à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme AB⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires en coupelle

Mer.

- Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 8 10 11}
- Frites au four
- Camembert AOP⁷
- Abricots

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Poule basquaise^{1 8 9 10 11 12}
- Petits pois^{7 8 10}
- Tomme blanche⁷
- Melon

Pain & confiture d'abricots¹
Jus de pommes

Ven.

- Artichauts vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Yaourt brassé⁷
- Banane

Cake vanille^{1 3 7}
Purée de pommes-poires 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 5^{ème}



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