



Déjeuner - Semaine du 16-06-2025 au 20-06-2025

Goûter 100%



Lun.	Salade de pommes de terre <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Flan* de choux-fleurs <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> Semoule au lait <sup>7</sup> Melon	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Jus de pommes
Mar.	Sardine au citron <sup>4</sup> Gratin de carottes et courgettes au bœuf Tomme Normande <sup>7</sup> Pastèque	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
Mer.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Poule basquaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Riz* aux petits légumes <sup>7 8 10</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup> Pomme	Chocologne au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée pommes bananes
Jeu.	Choux blancs et carottes <sup>*1 8 9 10 11</sup> Saucisse de porc ( <i>Boulettes de pois chiche AB</i> ) Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Cerises	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup>
Ven.	Velouté d'asperges froid Spaghetti** aux fruits de mer et poisson <sup>1 4 8 9 10 11 14</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Pêche	Yaourt brassé à la fraise <sup>7</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



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>e</sup>me



Agriculture Paysanne



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 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>