



Déjeuner - Semaine du 27-06-2022 au 01-07-2022

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Rôti de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Crispidor au fromage*)
- Haricots beurre persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à la pêche<sup>7</sup>
- Pastèque

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Salade tricolore<sup>\*1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Poulet au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Pêche

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Mer.

- Velouté d'asperges froid<sup>7</sup>
- Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Riz à la tomate<sup>7</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Pomme

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Melon Charentais
- Steak haché<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Flan\* de courgettes<sup>1 3 7 8 10</sup>
- Semoule au lait<sup>7</sup>
- Banane

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes 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 5ème



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 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>