



Déjeuner - Semaine du 16-05-2022 au 20-05-2022

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de porc aux olives<sup>1 8 9 10 11</sup> (*Boulettes de flageolets AB*)
- Petits pois<sup>7 8 10</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Moelleux pommes/abricots/griottes

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

Mar.

- Sardine au citron<sup>4</sup>
- Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Haricots beurre à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Saint Ursin
- Salade 2 fruits

- Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>
- Jus de pommes

Mer.

- Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Crème dessert au chocolat<sup>7</sup>
- Pomme

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

Jeu.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Steak<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Galette bretonne

- Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>
- Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>
- Paëlla\* au colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Orange

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

- 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

- 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>