



Déjeuner - Semaine du 20-06-2022 au 24-06-2022

Goûter 100%



Lun.	Melon Charentais	Pain au chocolat <sup>1,3,6,7,8,11</sup> Jus de pommes
	Poule basquaise <sup>1,8,9,10,11,12</sup>	
	Petits pois carottes <sup>1,7,8,9,10,11</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Sorbet citron fruits rouges <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	
Mar.	Tomates vinaigrette <sup>1,8,9,10,11,12</sup>	Chocolune au Lait <sup>1,5,6,7,8,11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
	Sauté de boeuf à la dijonnaise <sup>1,8,9,10,11,12</sup>	
	Purée <sup>*1,7,12</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
	Pastèque	
Mer.	Salade de blé* au basilic <sup>1,8,9,10,11</sup>	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Omelette aux fines herbes <sup>3,7</sup>	
	Brocolis sautés <sup>1,8,9,10,11</sup>	
	Saint Ursin	
	Pomme cuite	
Jeu.	Salade verte vinaigrette <sup>1,8,9,10,11,12</sup>	Choco crips au Lait <sup>1,5,6,7,8,11</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>
	Saucisse de porc ( <i>Boulettes de flageolets AB</i> )	
	Macaronis au beurre <sup>1,7</sup>	
	Entrammes AB	
	Melon galia	
Ven.	Courgettes râpées au citron <sup>1,8,9,10,11</sup>	Cake aux pépites de chocolat <sup>1,3,7</sup> Purée de pommes en coupelle
	Couscous* au poisson <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14</sup>	
	Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>	
	Pomme	



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Agriculture Paysanne



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 5<sup>e</sup>me



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>