



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

Goûter 100%



Lun.

- Melon Charentais
- Poule basquaise^{1 8 9 10 11 12}
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mar.

- Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}
- Purée*⁷
- Camembert AOP⁷
- Pastèque

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

Mer.

- Salade de blé* au basilic^{1 8 9 10 11}
- Omelette aux fines herbes^{3 7}
- Brocolis sautés^{1 8 9 10 11}
- Saint Ursin
- Pomme cuite

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Jeu.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}
- Macaronis au beurre^{1 7}
- Entrammes AB
- Melon galia

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Yaourt brassé à la poire⁷

Ven.

- Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}
- Couscous* au poisson^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Pomme

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
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 5^e

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