



Déjeuner - Semaine du 22-05-2023 au 26-05-2023

Goûter 100%



Lun.	Salade de maïs et betteraves* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		Petit pâtissier pur beurre Compote de pommes sans sucre ajouté
	Gratin de coquillettes* aux œufs <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>		
	Brie AOP <sup>7</sup>		
	Pomme		
Mar.	Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>
	Steak <sup>1 8 10 11</sup>		
	Frites au four		
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>		
Mer.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Poulet rôti		
	Carottes persillées <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Emmental <sup>7</sup>		
Jeu.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup>		Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Saucisse de porc ( <i>Crêpe aux champignons</i> ) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>		
	Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>		
Ven.	Carrot cake		Pain & confiture de cassis Jus de pommes
	Coleslaw		
	Poisson frais sauce normande <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>		
	Epinards à la crème <sup>7 8 10</sup>		
	Camembert AOP <sup>7</sup>		
	Riz au lait <sup>7</sup>		

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>

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>