



Déjeuner - Semaine du 05-06-2023 au 09-06-2023		Goûter 100%
Lun.	<p>  Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup></p> <p>  Sauté de boeuf* printanier<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Pastèque </p>	<p>Pain &amp; confiture d'abricots<sup>1</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Mar.	<p> Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Parmentier* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></p> <p> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </p> <p> Salade 3 fruits</p>	<p>Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup></p> <p>Purée de pommes en coupelle</p>
Mer.	<p>  Tomates vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Crumble de ratatouille<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Riz au lait<sup>7</sup></p> <p> Pomme </p>	<p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Jeu.	<p>  Salade de betteraves suédoise<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>)<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></p> <p>  Purée* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Gouda<sup>7</sup> </p> <p> Abricots </p>	<p>Naturmiel<sup>1 7 8</sup></p> <p>Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup></p>
Ven.	<p> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Poisson frais beurre citron<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Carottes au cumin<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Eclair au chocolat<sup>1 3 5 6 7 8</sup></p>	<p>Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Jus de pommes</p>



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>