



Déjeuner - Semaine du 12-06-2023 au 16-06-2023

Goûter 100%



Lun.

- Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Compote pommes-fraises sans sucre ajouté

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Melon Charentais
- Porc aux pruneaux<sup>1 8 9 10 11</sup> (Falafel à la libanaise)
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Compote de pêches

Galettes Normande  
Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Mer.

- Salade tricolore<sup>\*1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Riz au beurre<sup>7</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Cocktail de fruits

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

- Brocolis à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Escalope de veau<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Purée<sup>\*1 7 12</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Cerises

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Purée de pommes en  
coupelle

Ven.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poisson frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
- Courgettes / macaronis au beurre<sup>\*1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Pomme

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
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>ème</sup>

Agriculture Paysanne

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>