



Déjeuner - Semaine du 19-06-2023 au 23-06-2023		Goûter 100%
Lun.	Melon 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> Glace vanille fraise	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Salade de tomates <sup>1 8 9 10 11</sup> Sauté de veau à la dijonnaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Purée* <sup>7</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Pastèque	Chocolune au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
	Salade de blé* au basilic <sup>1 8 9 10 11</sup> Omelette aux fines herbes <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> Brocolis sautés <sup>1 8 9 10 11</sup> Tomme blanche <sup>7</sup> Pomme cuite	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Saucisse de porc ( <i>Boulettes de flageolets AB</i> ) <sup>1 8 9 10</sup> Pennes aux champignons <sup>1 7</sup> Entrammes AB Melon	Choco crips au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
Courgettes râpées à la menthe <sup>1 8 9 10 11</sup> Couscous* au poisson frais <sup>1 4</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Pêche	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Banane	



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge 100% végétarien



\* au moins 1 ingrédient Bio



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>