



Déjeuner - Semaine du 27-05-2024 au 31-05-2024

Goûter 100%



Lun.

- Artichauts vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11} (*Crêpe aux champignons*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Melon

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Mar.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Emmental⁷
- Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Tomme AB⁷
- Compote de pêches

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

Jeu.

- Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Frites au four
- Meule du Besac AOP⁷
- Fraises au sucre

Cake vanille^{1 3 7}
Purée de pommes-poires
en coupelle

Ven.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais aux cornichons^{1 4 8 9 10 11}
- Riz* aux petits légumes^{7 8 10}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Pomme

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

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^{ème}

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