



Déjeuner - Semaine du 17-06-2024 au 21-06-2024

Goûter 100%



Lun.	Salade de tomates basilic <sup>1 8 9 10 11</sup>	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Banane
	Tarte aux fromages <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	
	Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>	
	Melon	
Mar.	Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
	Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Macaronis au beurre <sup>1 7</sup>	
	Brie AOP <sup>7</sup>	
	Pastèque	
Mer.	Tomates vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Escalope de dinde à la crème <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Carottes persillées <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>	
	Pomme	
Jeu.	Melon	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>
	Saucisse de porc ( <i>Falafel lentilles corail</i> )	
	Ratatouille et coquillettes <sup>* 1 7</sup>	
	Emmental <sup>7</sup>	
	Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	
Ven.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Poisson frais beurre citron <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Pommes de terre persillées <sup>7 9 12</sup>	
	Tomme blanche <sup>7</sup>	
	Cerises	



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>



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>