



Déjeuner - Semaine du 31-05-2021 au 04-06-2021

Goûter 100%



Lun.	Salade de lentilles fraîcheur <sup>1 8 9 10 11</sup>	Galettes pur beurre Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>
	Escalope de dinde à la crème <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Haricots beurre persillés <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup>	
Mar.	Radis beurre	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Purée pommes bananes
	Sauté de boeuf* printanier <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
	Pastèque	
Mer.	Tomates vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
	Omelette aux fines herbes <sup>3 7</sup>	
	Crumble de ratatouille <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Riz au lait <sup>7</sup>	
Jeu.	Salade de betteraves <sup>1 7 8 9 10</sup>	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé aux fruits des bois <sup>1 6 7 9 11</sup>
	Saucisse de porc ( <i>Escalope cordon bleu</i> )	
	Purée* Saint Germain <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
Ven.	Salade trévises <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Jus de pommes
	Poisson frais beurre citron <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Carottes au cumin <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Emmental <sup>7</sup>	
	Moelleux au chocolat <sup>1 3 6 7 8</sup>	

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 5ème

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>