



Déjeuner - Semaine du 27-06-2022 au 01-07-2022

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (*Crispidor au fromage*)
- Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la pêche⁷
- Pastèque

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mar.

- Salade tricolore^{*1 7 8 9 10 11 12}
- Poulet au citron^{1 8 9 10 11}
- Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}
- Comté AOP⁷
- Pêche

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.

- Velouté d'asperges froid⁷
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Riz à la tomate⁷
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Pomme

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Melon Charentais
- Steak haché^{1 8 9 10 11}
- Frites au four
- Camembert AOP⁷
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Steak haché^{1 8 9 10 11}
- Purée^{*7}
- Semoule au lait^{1 7}
- Banane

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Purée de pommes en coupelle

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 5ème

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