



| Déjeuner - Semaine du 07-06-2021 au 11-06-2021 |  | Goûter 100%  | AB |
|--|--|--|----|
| Lun.   | Concombre à la menthe <sup>1 8 9 10 11 12</sup>                        | Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup><br>Lait <sup>7</sup>            |    |
|  | Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>                               |  |    |
|  | Blé au beurre <sup>1 7</sup>   |  |    |
|  | Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup>                              |  |    |
|  | Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté) <sup>1 6 7 9 11</sup>    |  |    |
| Mar.   | Melon Galia  | Galettes Normande<br>Yaourt brassé à la cerise <sup>7</sup>              |    |
|  | Sauté de porc aux pruneaux <sup>1 8 9 10 11</sup> (Nuggets de fromage) |  |    |
|  | Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup>                                       |  |    |
|  | Emmental <sup>7</sup>  |  |    |
|  | Compote de pêches  |  |    |
| Mer.   | Tomates vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>                          | Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup><br>Jus de pommes                       |    |
|  | Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>                 |  |    |
|  | Riz au beurre <sup>7</sup>   |  |    |
|  | Camembert AOP <sup>7</sup>   |  |    |
|  | Cocktail de fruits   |  |    |
| Jeu.   | Brocolis à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>                       | Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup><br>Purée de pommes en coupelle |    |
|  | Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup>                                       |  |    |
|  | Purée <sup>*1 7 12</sup>   |  |    |
|  | Meule du Besac AOP <sup>7</sup>  |  |    |
|  | Pastèque   |  |    |
| Ven.   | Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup>                    | Pain & confiture de fraise <sup>1</sup><br>Lait <sup>7</sup>             |    |
|  | Poisson frais aux cornichons <sup>1 4 8 9 10 11</sup>                  |  |    |
|  | Courgettes / macaronis au beurre <sup>*1 7 8 9 10 11 12</sup>          |  |    |
|  | Crème dessert au chocolat <sup>7</sup>                                 |  |    |
|  | Pomme  |  |    |

|  |  |   |
|--|--|---|
| 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 <sup>ème</sup> |
| Agriculture Paysanne                                   | 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 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>