



Déjeuner - Semaine du 07-06-2021 au 11-06-2021

Goûter 100%



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