



Déjeuner - Semaine du 21-06-2021 au 25-06-2021		Goûter 100%
Lun.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12} Escalope de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à l'abricot ⁷ Pomme	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
Mar.	Salade tricolore ^{*1 7 8 9 10 11 12} Rôti de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (Crêpe aux champignons) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Purée de lentilles corail ^{1 7 8 9 10 11 12} Comté AOP ⁷ Cerises	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé à la fraise ⁷
Mer.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière Riz à la tomate ⁷ Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Pastèque	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
Jeu.	Melon Galia Steak ^{1 8 10 11} Frites au four Camembert AOP ⁷ Compote pommes-abricots sans sucre ajouté	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
Ven.	Velouté d'asperges froid ⁷ Flan* de courgettes ^{1 3 7 8 10} Riz au lait ⁷ Abricots	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes



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