



Déjeuner - Semaine du 05-06-2023 au 09-06-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	<p>  Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup></p> <p>  Sauté de boeuf* printanier<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Pastèque </p>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mar.	<p> Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Parmentier* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></p> <p> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </p> <p> Salade 3 fruits</p>	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Purée de pommes en coupelle	
Mer.	<p>  Tomates vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Crumble de ratatouille<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Riz au lait<sup>7</sup></p> <p> Pomme </p>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	<p>  Salade de betteraves suédoise<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>)</p> <p>  Purée* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Gouda<sup>7</sup> </p> <p> Abricots </p>	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Yaourt brassé à la cerise <sup>7</sup>	
Ven.	<p> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Poisson frais beurre citron<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Carottes au cumin<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Eclair au chocolat<sup>1 3 5 6 7 8</sup></p>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> 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
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>