



Déjeuner - Semaine du 19-06-2023 au 23-06-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Melon	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
	Poule basquaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Petits pois carottes <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Gouda <sup>7</sup>		
Mar.	Glace vanille fraise	Chocolune au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle	
	Salade de tomates <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Sauté de veau à la dijonnaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Purée <sup>*1 7 12</sup>		
	Camembert AOP <sup>7</sup>		
Mer.	Pastèque	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
	Salade de blé* au basilic <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Omelette aux fines herbes <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>		
	Brocolis sautés <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Tomme blanche <sup>7</sup>		
Jeu.	Pomme cuite	Choco crips au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle	
	Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Saucisse de porc ( <i>Boulettes de flageolets AB</i> )		
	Pennes aux champignons <sup>1 7</sup>		
	Entrammes AB		
Ven.	Melon	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Banane	
	Courgettes râpées à la menthe <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Couscous* au poisson frais <sup>1 4</sup>		
	Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>		
	Pêche		

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>