



Déjeuner - Semaine du 10-06-2024 au 14-06-2024

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde basquaise^{1 7 8 9 10 11 12}
- Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la pêche⁷
- Pastèque

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mar.

- Salade tricolore^{*1 7 8 9 10 11 12}
- Sauté 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 AOP⁷
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Mer.

- Velouté d'asperges froid⁷
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Riz à la tomate⁷
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Pomme

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Melon
- Sauté de boeuf aux herbes
- Pommes boulangères^{1 8 9 10 11 12}
- Tomme blanche⁷
- Cerises

Pain & confiture de fraise¹
Lait

Ven.

- Fenouils vinaigrette
- Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}
- Semoule au lait⁷
- Banane

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Purée de pommes en coupelle

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