



Déjeuner - Semaine du 24-06-2024 au 28-06-2024

Goûter 100%



Lun.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la cerise ⁷
	Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}	
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}	
	Meule du Besac AOP ⁷	
	Melon	
Mar.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12}	Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle
	Rôti de porc à la dijonnaise (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>) ^{1 8}	
	Haricots beurre à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}	
	Tomme AB ⁷	
	Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}	
Mer.	Tomates vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Couscous au boeuf ^{1 8 9 10 11}	
	Camembert AOP ⁷	
	Abricots	
	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	
Jeu.	Escalope de dinde à la crème ^{1 7 8 9 10 11}	Pain & confiture d'abricots ¹ Jus de pommes
	Epinards au beurre et riz ^{*1 7 8 9 10 11}	
	Tomme blanche ⁷	
	Melon	
	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	
Ven.	Parmentier* de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	Cake vanille ^{1 3 7} Purée de pommes-poires en coupelle
	Yaourt brassé ⁷	
	Banane	
	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	
	Parmentier* de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	

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