



Déjeuner - Semaine du 29-05-2023 au 02-06-2023

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

- Velouté d'asperges froid<sup>7</sup>
- Rôti de porc à la dijonnaise (*Falafel à la libanaise*)<sup>1 5 6 8 9 10 11 13</sup>
- Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Pomme cuite aux amandes<sup>8</sup>

- Cake vanille<sup>1 3 7</sup>
- Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup>

- Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Tarte Provençale<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>
- Pamplemousse

- Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>
- Lait<sup>7</sup>

- Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Steak<sup>1 8 10 11</sup>
- Haricots verts à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Semoule au lait<sup>1 7</sup>

- Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

- Courgettes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Spaghetti\*\* aux fruits de mer et poisson<sup>1 4 8 9 10 11 14</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Fraises au sucre

- Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>
- Purée de pommes-poires 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 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>