



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

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Velouté d'asperges froid



Rôti de porc à la dijonnaise (*Falafel à la libanaise*)



Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Comté AOP<sup>7</sup>



Pomme cuite aux amandes<sup>8</sup>



Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>



Tarte Provençale



Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>



Pamplemousse



Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Steak<sup>1 8 9 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>



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

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>

Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup>

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

Lait<sup>7</sup>

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>

Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

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 nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge



100% végétarien



\* au moins 1 ingrédient Bio



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



Pêche Française



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>