



Déjeuner - Semaine du 05-06-2023 au 09-06-2023

Goûter 100%



| | | |
|------|--|--|
| Lun. | Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} | Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷ |
| | Sauté de boeuf* printanier ^{1 8 9 10 11 12} | |
| | Camembert AOP ⁷ | |
| | Pastèque | |
| Mar. | Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} | Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée de pommes en coupelle |
| | Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} | |
| | Meule du Besac AOP ⁷ | |
| | Salade 3 fruits | |
| Mer. | Tomates vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} | Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷ |
| | Omelette aux fines herbes ^{1 3 7 8 9 10 11} | |
| | Crumble de ratatouille ^{1 8 9 10 11} | |
| | Riz au lait ⁷ | |
| | Pomme | |
| Jeu. | Salade de betteraves suédoise ^{1 7 8 9 10 11 12} | Naturmiel ^{1 7 8} Yaourt brassé à la cerise ⁷ |
| | Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} | |
| | Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} | |
| | Gouda ⁷ | |
| | Abricots | |
| Ven. | Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} | Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes |
| | Poisson frais beurre citron ^{1 7 8 9 10 11} | |
| | Carottes au cumin ^{1 8 9 10 11} | |
| | Camembert AOP ⁷ | |
| | Eclair au chocolat ^{1 3 5 6 7 8} | |



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