



Déjeuner - Semaine du 19-06-2023 au 23-06-2023

Goûter 100%



Lun.

- Melon
- Poule basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Glace vanille fraise

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Salade de tomates<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Sauté de veau à la dijonnaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Purée<sup>\*1 7 12</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Pastèque

Chocolune au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Mer.

- Salade de blé\* au basilic<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Brocolis sautés<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Pomme cuite

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)
- Pennes aux champignons<sup>1 7</sup>
- Entrammes AB
- Melon

Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Ven.

- Courgettes râpées à la menthe<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Couscous\* au poisson frais<sup>1 4</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Pêche

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Banane



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 5<sup>ème</sup>



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>