



Déjeuner - Semaine du 26-06-2023 au 30-06-2023

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Poulet au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Blé \*aux fèves<sup>1 7 10</sup>
- Yaourt brassé à la pêche<sup>7</sup>
- Pastèque

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Sauté de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Crêpe à l'emmental*)<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Petits pois<sup>7 8 10</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Abricots

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

Mer.

- Velouté d'asperges froid<sup>7</sup>
- Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Coquillettes à la tomate<sup>1 7</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Pomme

Pain & confiture de cassis  
Fromage blanc nature  
sucré

Jeu.

- Melon Charentais
- Saucisse de veau
- Frites au four
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Flan\* de courgettes<sup>1 3 7 8 10</sup>
- Semoule au lait<sup>1 7</sup>
- Melon

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes 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>