



Déjeuner - Semaine du 26-06-2023 au 30-06-2023		Goûter 100%	AB
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) 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 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 <sup>1 6 7 9 11</sup>	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 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>