



Déjeuner - Semaine du 27-05-2024 au 31-05-2024

Goûter 100%



Lun.	Artichauts vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc aux pruneaux ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Crêpe aux champignons</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Lentilles ^{1 8 9 10 11} Tomme blanche ⁷ Melon	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
Mar.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} Omelette aux fines herbes ^{1 3 7 8 9 10 11} Coquillettes au beurre ^{1 7} Emmental ⁷ Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la fraise ⁷
Mer.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Tomme AB ⁷ Compote de pêches	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
Jeu.	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Frites au four Meule du Besac AOP ⁷ Fraises au sucre	Cake vanille ^{1 3 7} Purée de pommes-poires en coupelle
Ven.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais aux cornichons ^{1 4 8 9 10 11} Riz* aux petits légumes ^{7 8 10} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Pomme	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷



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



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



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



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 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