



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

Goûter 100%



Lun.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>
- Sauté de boeuf\* printanier<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Pastèque

Mar.

- Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Salade 3 fruits

Mer.

- Tomates vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Crumble de ratatouille<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>
- Pomme

Jeu.

- Salade de betteraves suédoise<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)
- Purée\* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Abricots

Ven.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poisson frais beurre citron<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Carottes au cumin<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Eclair au chocolat<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Agriculture Paysanne

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>