





23 Cujas

	Déjeu	ner - Semaine du 2	9-06-2020 au 03-07-2020		Goûter	100%	ΑŘ	
Lun	ling)	Betteraves à la vinaig	rette à la moutarde¹		Pain & choo	colat	AGRICULTURE BIOLOGIQUE	
	AB 音	Cari d'oeufs			Lait			
		Riz au beurre						
	AB	Tomme blanche 🧾						
	ΑB	Pêche 💆						
Mar.	ling	Salade de tomates au	ı basilic		Sablés cacao			
	AB 音	Sauté de bœuf* aux o	earottes ^{8 10}	Yaourt brassé aux fruits rouges				
	r. AB	Meule du Besac AOP ⁷						
	AB 😂	Crème au chocolat						
Mer	l~	Carottes râpées à la v	vinaigrette		Pain & confiture de cerises Lait		ses	
	AB 音	Poulet rôti						
	r. 💥	───────────────────────────────────						
	AB	Camembert AOP 🛂						
	AB E	Compote pommes-ba	nanes sans sucre ajouté 🛂					
Jeu.		Taboulé			Semoule au lait ¹⁷			
	* 🔒	Sauté de porc aux herbes (Crêpe aux champignons)			Jus de pom	mes		
	I. AB 音	Lentilles						
	AB	Emmental 🔼						
	AB	Abricots 🌅						
	[iiii	Concombre à la crèm	e		Croissant ¹³⁶⁷⁸¹¹			
Ven	**	Parmentier* de poisso	on		Lait			
	n. Ağ 🥌	AB ⊂ Yaourt brassé à la fraise⁻						
	AB Em	Coupelle de purée de pommes 📮						
Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais			Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	ling	Plat non cuisine centrale, liaisor	é sur place (usin n froide,)	e, cuisine	
Cuisiné sur place à partir de produits nature			Cuisiné sur place à base de produits	0	Produit artisanal dont la recette émane de la			
surgelés Agriculture Paysanne			déshydratés Kabel Rouge 100% végétarien	PRIVATION FRANCE	Caisse des Ecoles du 5ème Pèche Française			
Agriculture Biologique			* au moins 1 ingrédient Bio		aide UE à desti		es	

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