



Déjeuner - Semaine du 12-06-2023 au 16-06-2023

Goûter 100%



Lun.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Tomme blanche⁷
- Compote pommes-fraises sans sucre ajouté

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Mar.

- Melon Charentais
- Porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11} (Falafel à la libanaise)
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Compote de pêches

Galettes Normande
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.

- Salade tricolore^{*1 7 8 9 10 11 12}
- Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Riz au beurre⁷
- Camembert AOP⁷
- Cocktail de fruits

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Jeu.

- Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Escalope de veau^{1 8 9 10 11}
- Purée^{*1 7 12}
- Meule du Besac AOP⁷
- Cerises

Cake vanille^{1 3 7}
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais aux cornichons^{1 4 8 9 10 11}
- Courgettes / macaronis au beurre^{*1 7 8 9 10 11 12}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Pomme

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

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 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