



Déjeuner - Semaine du 17-06-2024 au 21-06-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de tomates basilic ^{1 8 9 10 11}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Banane	
	Tarte aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}		
	Meule du Besac AOP ⁷		
	Melon		
Mar.	Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle	
	Steak ^{1 8 10 11}		
	Macaronis au beurre ^{1 7}		
	Brie AOP ⁷		
	Pastèque		
Mer.	Tomates vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
	Escalope de dinde à la crème ^{1 7 8 9 10 11}		
	Carottes persillées ^{1 7 8 9 10 11}		
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷		
	Pomme		
Jeu.	Melon	Naturmiel ^{1 7 8} Yaourt brassé à la fraise ⁷	
	Saucisse de porc (<i>Falafel lentilles corail</i>)		
	Ratatouille et coquillettes ^{* 1 7}		
	Emmental ⁷		
	Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}		
Ven.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
	Poisson frais beurre citron ^{1 7 8 9 10 11}		
	Pommes de terre persillées ^{7 9 12}		
	Tomme blanche ⁷		
	Cerises		

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés	Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème
Terroirs Hauts-de-France Fermier	Label Rouge 100% végétarien	Pêche Française
Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	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