



Déjeuner - Semaine du 24-06-2024 au 28-06-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}
- Purée*⁷
- Meule du Besac AOP⁷
- Melon

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la cerise⁷

Mar.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc à la dijonnaise (*Poêlée quinoa aux légumes*)^{1 8}
- Haricots beurre à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme AB⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires en coupelle

Mer.

- Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf aux herbes
- Petits pois^{7 8 10}
- Camembert AOP⁷
- Abricots

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Purée de potiron et potimarron^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Melon

Pain & confiture d'abricots¹
Jus de pommes

Ven.

- Haricots verts vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11}
- Julienne de légumes et riz* au beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé⁷
- Banane

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

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