



Déjeuner - Semaine du 09-06-2025 au 13-06-2025

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Concombres à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>

Rôti de porc aux herbes (*Crêpe à l'emmental*)

Purée<sup>\*1 7 12</sup>

Meule du Besac AOP<sup>7</sup>

Pomme

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>

Jus de pommes

Salade de maïs et tomates<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>

Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>

Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup>

Purée pommes bananes

Salade de blé\* au basilic<sup>1 8 9 10 11</sup>

Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>

Julienne de légumes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>

Camembert AOP<sup>7</sup>

Fraises au sucre

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>

Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Velouté d'asperges froid

Filet de colin au four citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>

Carottes à la crème<sup>7 8 10</sup>

Fourme des Monts Yssingalais<sup>7</sup>

Banane

Pain & confiture d'abricots<sup>1</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 5ème

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>