



| Déjeuner - Semaine du 30-05-2022 au 03-06-2022 |                                                                                                                                                                                                                                                       | Goûter 100%                                            | AB |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----|
| Lun.                                           | Velouté d'asperges froid <sup>7</sup><br>Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup><br>Emmental <sup>7</sup><br>Salade 2 fruits                                                                                            |                                                        |    |
| Mar.                                           | Salade tricolore* <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup><br>Sauté de porc à la diable <sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Boulettes de flageolets AB) <sup>1 8 9 10</sup><br>Riz au beurre <sup>7</sup><br>Comté AOP <sup>7</sup><br>Pomme cuite aux amandes <sup>8</sup> |                                                        |    |
| Mer.                                           | Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup><br>Tarte Provençale <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup><br>Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup><br>Pomme                                                  | Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup><br>Lait <sup>7</sup> |    |
| Jeu.                                           | Carottes râpées à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Steak <sup>1 7 8 10 11</sup><br>Petits pois carottes <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Camembert AOP <sup>7</sup><br>Semoule au lait <sup>1 7</sup>                                            |                                                        |    |
| Ven.                                           | Courgettes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Spaghetti* aux fruits de mer et poisson frais <sup>1 4 7 8 9 10 11 14</sup><br>Brie AOP <sup>7</sup><br>Banane                                                                                  |                                                        |    |

|                                                        |                                                          |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 5 <sup>ème</sup> |
| 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 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>