# 14 Victor Cousin

| 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[7] | |
| Melon | |
| **Mar.** | |
| Concombre à la menthe[1 8 9 10 11 12] | |
| Rôti de porc à la dijonnaise *(Poêlée quinoa aux légumes)*[1 7 8 9 11] | |
| Haricots beurre à l'échalote[1 7 8 9 10 11] | |
| Tomme AB[7] | |
| Moelleux au chocolat[1 3 6 7 8] | |
| **Mer.** | Croissant[1 3 6 7 8 11] |
| Tomates vinaigrette[1 8 9 10 11 12] | Lait[7] |
| Sauté de boeuf aux herbes | |
| Petits pois[7 8 10] | |
| Camembert AOP[7] | |
| Abricots | |
| **Jeu.** | |
| Betteraves vinaigrette[1 8 9 10 11] | |
| Poulet rôti[1 8 9 10 11 12] | |
| Purée de potimarron[1 7 8 9 10 11] | |
| Tomme blanche[7] | |
| Melon | |
| **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 brassé[7] | |
| 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 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 gluten[1], Crustacés[2], Oeufs[3], Poissons[4], Arachides[5], Soja[6], Lait[7], Fruits à coques[8], Céleri[9], Moutardeço[10], Graines de sésame[11], Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l[12], Lupin[13], Mollusques[14]