



Déjeuner - Semaine du 06-06-2022 au 10-06-2022

Goûter 100%



--- Férié ---









Lun.

Mar.










Mer.







Jeu.


Ven.


  Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>  
  Sauté de boeuf\* printanier<sup>1 8 9 10 11 12</sup>  
 Camembert AOP<sup>7</sup>   
 Pastèque 

  Tomates vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>  
  Omelette aux fromages<sup>3 7</sup>  
 Crumble de ratatouille<sup>1 8 9 10 11</sup>  
  Riz au lait<sup>7</sup>  
 Pomme 

  Salade de betteraves<sup>1 7 8 9 10</sup>  
 Sausisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)  
  Purée\* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup>  
 Gouda<sup>7</sup>   
 Cerises 


 Salade trévise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>  
 Aile de raie aux câpres<sup>1 4 8 9 10 11</sup>  
 Carottes au cumin<sup>1 8 9 10 11</sup>  
 Meule du Besac AOP<sup>7</sup>   
 Tarte aux poires


 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>