



Déjeuner - Semaine du 27-06-2022 au 01-07-2022

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Sauté de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Crispidor au fromage*)
- Haricots beurre persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à la pêche<sup>7</sup>
- Pastèque

Mar.

- Salade tricolore<sup>\*1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Poulet au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Pêche

Mer.

- Velouté d'asperges froid
- Filet de poisson meunière citron<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Riz à la tomate<sup>7</sup>
- Morbier AOP<sup>7</sup>
- Pomme

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Melon Charentais
- Steak haché<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Neufchâtel AOP<sup>7</sup>
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Flan\* de courgettes<sup>1 3 7 8 10</sup>
- Semoule au lait<sup>7</sup>
- Banane

- 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

- Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
- Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>ème</sup>
- Pêche Française
- aide UE à destination des écoles

\* au moins 1 ingrédient Bio

**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>