



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>

Pont aux Moines AB

Tarte aux poires

Pain et chocolat<sup>1 7 8</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 5<sup>e</sup>me

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>