



Déjeuner - Semaine du 20-06-2022 au 24-06-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Melon Charentais		
	Poule basquaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Petits pois carottes <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Tomme Normande <sup>7</sup>		
	Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>		
Mar.	Tomates vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Sauté de boeuf à la dijonnaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Purée <sup>*1 7 12</sup>		
	Neufchâtel AOP <sup>7</sup>		
	Pastèque		
Mer.	Salade de blé* au basilic <sup>1 8 9 10 11</sup>	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup>	
	Omelette aux fines herbes <sup>3 7</sup>	Lait <sup>7</sup>	
	Brocolis sautés <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Bleu de Gex <sup>7</sup>		
	Pomme cuite		
Jeu.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Saucisse de porc ( <i>Boulettes de flageolets AB</i> )		
	Macaronis au beurre <sup>1 7</sup>		
	Entrammes AB		
	Melon galia		
Ven.	Courgettes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Couscous* au poisson <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>		
	Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>		
	Pomme		



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



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>ème</sup>



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>