



Déjeuner - Semaine du 05-06-2023 au 09-06-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	<p> Gaspacho frais^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14}</p> <p> Sauté de boeuf* printanier^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Neufchâtel AOP⁷ </p> <p> Pastèque </p>		
Mar.	<p> Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}</p> <p> Meule du Besac AOP⁷ </p> <p> Salade 3 fruits</p>		
Mer.	<p> Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}</p> <p> Crumble de ratatouille^{1 8 9 10 11}</p> <p> Riz au lait⁷</p> <p> Pomme </p>	<p>Croissant^{1 3 6 7 8 11}</p> <p>Lait⁷</p>	
Jeu.	<p> Salade de betteraves suédoise^{1 7 8 9 10 11 12}</p> <p> Sausisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>)</p> <p> Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}</p> <p> Neufchâtel AOP⁷ </p> <p> Abricots </p>		
Ven.	<p> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Poisson frais beurre citron^{1 7 8 9 10 11}</p> <p> Carottes au cumin^{1 8 9 10 11}</p> <p> Camembert AOP⁷ </p> <p> Eclair au chocolat^{1 3 5 6 7 8}</p>		



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^{ème}



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 gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴