












Déjeuner - Semaine du 29-06-2020 au 03-07-2020







Goûter 100%











Lun.

-  Betteraves à la vinaigrette à la moutarde<sup>1</sup>
-   Cari d'oeufs
-   Riz au beurre
-  Tomme blanche 
-  Pêche 










Mar.

-  Salade de tomates au basilic
-   Sauté de bœuf\* aux carottes<sup>8 10</sup>
-  Meule du Besac AOP<sup>7</sup> 
-  Crème au chocolat







Mer.

-  Carottes râpées à la vinaigrette
-   Poulet rôti
-  Haricots verts aux champignons
-  Camembert AOP 
-  Compote pommes-bananes sans sucre ajouté 

Jeu.

-  Taboulé
-   Sauté de porc aux herbes (*Crêpe aux champignons*)
-   Lentilles
-  Emmental 
-  Abricots 

Ven.

-  Concombre à la crème
-  Parmentier\* de poisson
-   Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>
-  Coupelle de purée de pommes 



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 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>