



Déjeuner - Semaine du 03-06-2024 au 07-06-2024

Goûter 100%



Lun.

- Melon
- 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.

- Salade de tomates<sup>1 8 9 10 11</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>
- Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Brocolis sautés<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Bleu de Gex<sup>7</sup>
- Pomme

Jeu.

- Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)
- Macaronis au beurre<sup>1 7</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Melon

Ven.

- Courgettes râpées à la menthe<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>
- Pêche

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>



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>