



Déjeuner - Semaine du 07-06-2021 au 11-06-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	Blé au beurre ^{1 7}		
	Brie AOP		
	Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté) ^{1 6 7 9 11}		
Mar.	Melon Galia	Galettes Normande Yaourt brassé à la cerise ⁷	
	Filet mignon de porc aux pruneaux ^{1 8 9 10 11} (Nuggets de fromage)		
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}		
	Emmental ⁷		
	Compote de pêches		
Mer.	Tomates vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}		
	Riz au beurre ⁷		
	Camembert AOP ⁷		
	Cocktail de fruits		
Jeu.	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle	
	Roastbeef ^{1 8 9 10 11}		
	Purée ^{*1 7 12}		
	Meule du Besac AOP ⁷		
	Pastèque		
Ven.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
	Poisson frais aux cornichons ^{1 4 8 9 10 11}		
	Courgettes / macaronis au beurre ^{*1 7 8 9 10 11 12}		
	Crème dessert au chocolat ⁷		
	Pomme		

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés	Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5 ^{ème}
Agriculture Paysanne	Label Rouge 100% végétarien	Pêche Française
Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	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