



	Déjeu	ner - Semaine du 14-06-2021 au 18-06-2021	Goûter	100%	AB
	AB	Melon Charentais			
	AB 合	Poule basquaise ^{1 8 9 10 11 12}			
un.	***	Petits pois carottes ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹			
	AB	Gouda ⁷			
		Crème renversée*			
	AB 音	Tomates vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}			
	AB 音	Sauté de boeuf à la provençale ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²			
Mar.	AB 😂	Purée*1712			
	AB	Camembert AOP ⁷			
	**	Sorbet citron fruits rouges ¹³⁵⁶⁷⁸			
	AB 音	Salade de blé* au basilic ¹⁸⁹¹⁰¹¹			
	AB Em	Omelette aux fines herbes ³⁷			
Mer.	***	Brocolis sautés¹ 89 10 11			
	AB	Brie AOP 🔼			
		Pomme cuite			
		Salade verte à la ciboulette ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²			
	* 🕹	Saucisse de porc (Nuggets de poisson)			
eu.	AB 🖯	Macaronis au beurre ¹⁷			
	AB	Saint Ursin 🎑			
	AB	Melon Cantaloup 📮			
	AB 合	Concombre à la menthe ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²			
_	AB 音	Couscous* au poisson frais¹4			
en.	AB 😂	Yaourt brassé nature sucré ⁷			
	AB	Pastèque 🛂			

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature

surgelés Agriculture Paysanne

Agriculture Biologique

déshydratés

conserve

100% végétarien Label Rouge

Cuisiné sur place à base de produits

* 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

Pèche Française

zide 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