









Déjeuner - Semaine du 21-06-2021 au 25-06-2021

Goûter 100%











Lun.

-  Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
-  Haricots beurre persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
-  Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
-  Pomme 











Mar.

-   Salade tricolore<sup>\*1 7 8 9 10 11 12</sup>
-   Rôti de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Crêpe aux champignons*)
-   Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
-  Comté AOP<sup>7</sup> 
- Cerises








Mer.

-   Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Filet de poisson meunière
-   Riz à la tomate<sup>7</sup>
-  Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
-  Pastèque 

Jeu.

-  Melon Galia 
-   Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Frites au four
-  Camembert AOP<sup>7</sup> 
-   Compote pommes-abricots sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup> 

Ven.

-  Velouté d'asperges froid
-   Flan\* de courgettes<sup>1 3 7 8 10</sup>
-   Riz au lait<sup>7</sup>
-  Abricots 

 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 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>