



« Menu choisi par le centre de Cambrai »

**Lundi 14 juin :** « Menu Francilien »

**Jambon de Paris**

Plat de substitution: jambon de volaille

**Pâtes locales bio aux champignons de**

**Yaourt bio et local is à la crème**

**Pomme bio et macaron**

**Mercredi 16 juin :**

**Tomate bio, dés de fêta vinaigrette**

**Cabillaud « pêche durable » sauce au citron**

**Boulgour bio**

**Liégeois aux fruits**

Goûter : Pain bio, miel et lait nature bio

**Jeudi 17 juin :** « saveurs d'Afrique »

**Carottes râpée bio, maïs vinaigrette et cacahuètes**

**Pauté de bœuf sauce mafé (arachide)**

**Riz bio**

**Salade de fruits**

**Mardi 15 juin :**

**Quiche aux légumes « maison »**

**Haricots verts bio**

**Cantal AOP**

**Nectarine**



**Vendredi 18 juin**

**Betteraves bio, fromage vinaigrette**


**Parmentier de lentilles**

**Melon bio**




Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.


Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

 Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique

 La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine France

 La volaille est « Label Rouge »

 La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE

 Appellation d'origine contrôlée/protégée

 Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

\* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.

