



Déjeuner - Semaine du 24-02-2025 au 28-02-2025

Goûter 100%



Lun.



Velouté de légumes⁹



Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Coquillettes au beurre^{1 7}



Yaourt brassé⁷



Fruit

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Mar.



Choux fleurs et brocolis en salade^{1 8 9 10 11}



Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}



Blé à la tomate^{1 7}



Brie AOP⁷



Pomme

Pain et confiture de figue¹

Lait⁷

Mer.



Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11}



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Tomme AB⁷



Clémentines

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}

Purée de pommes-poires
en coupelle

Jeu.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}



Emmental⁷



Poire

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Ven.



Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Yaourt brassé⁷



Banane

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷



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 5ème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



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