



Déjeuner - Semaine du 07-04-2025 au 11-04-2025

Goûter 100%



Lun.

- Salade de lentilles^{1 9 10 11}
- Tortelloni au fromage^{1 2 3 4 6 7}
- Yaourt brassé à la pêche⁷
- Compote de pommes à la cannelle^{1 6 7 9 11}

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mar.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (*Tarte aux fromages*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Haricots beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Comté AOP⁷
- Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Cake vanille^{1 3 7}
Pomme

Mer.

- Sardine au citron^{2 4}
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Petits pois^{7 8 10}
- Semoule au lait^{1 7}
- Orange

Pain & confiture de fraise¹
Jus de pommes

Jeu.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Frites au four
- Emmental⁷
- Pomme

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Ven.

- Velouté de poireaux pommes de terre⁷
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Banane

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires
en coupelle

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Terroirs Hauts-de-France Fermier

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 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