



Déjeuner - Semaine du 30-06-2025 au 04-07-2025

Goûter 100%



Lun.



Salade de radis^{1 8 9 10 11}



Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12}



Courgettes au beurre^{1 7 8 9 10 11}



Camembert AOP⁷



Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Mar.



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



Blé à la mexicaine^{1 8 9 10 11 12}



Fromage frais de vache⁷



Pêche

Pain & confiture d'abricots¹

Jus de pommes

Mer.



Salade de tomates^{1 8 9 10 11}



Escalope de dinde^{1 8 9 10 11}



Purée de potiron et potimarron^{1 7 8 9 10 11}



Tomme AB⁷



Riz au lait⁷

Naturmiel^{1 7 8}

Purée de pommes en
coupelle

Jeu.



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



Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}



Haricots verts sautés^{7 10}



Yaourt brassé à la fraise⁷



Abricots

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Ven.



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



Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Riz à la tomate⁷



Brie AOP⁷



Purée de pommes-myrtilles sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Pain & confiture de fraise¹

Lait⁷



Cuisiné sur place à base de produits bruts et
frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en
conserves



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 5^{ème}



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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