



Déjeuner - Semaine du 19-05-2025 au 23-05-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14} Salade verte^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la poire⁷ Pastèque	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
Mar.	Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11} Sauté de boeuf aux herbes Frites au four Fromage frais de vache⁷ Compote pomme-poires sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}	Pain & confiture de fraise ¹ Purée pommes bananes	
Mer.	Salade de blé* au basilic^{1 8 9 10 11} Sauté de poulet basquaise Purée*⁷ Tomme blanche⁷ Pomme cuite	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la pêche ⁷	
Jeu.	Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Chili con carne de porc^{* 1 6 8 9 10 11 12} (<i>Falafel lentilles corail</i>) Meule du Besac AOP⁷ Banane	Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme	
Ven.	Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais beurre citron^{1 7 8 9 10 11} Coquillettes au beurre^{1 7} Camembert AOP⁷ Fraises au sucre	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	

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