



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

Goûter 100%



Lun.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Sauté de boeuf à la tomate<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Haricots beurre<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Filet de dorade au four citron<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
- Epinards au beurre<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Fromage frais de vache<sup>7</sup>
- Pêche

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Jus de pommes

Mer.

- Salade de tomates<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Sauté de dinde aux petits pois et artichauts
- Tomme AB<sup>7</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Purée de pommes en coupelle

Jeu.

- Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Tarte aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Purée de carottes et potimarron<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>
- Abricots

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Riz\* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Purée de pommes-myrtilles sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

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 5<sup>ème</sup>

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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>