



Déjeuner - Semaine du 24-03-2025 au 28-03-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de légumes ⁹ Sauté de boeuf aux olives ^{1 8 9 10 11} Blé au beurre ^{1 7} Tomme AB ⁷ Orange	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Mar.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Colombo de porc ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Raviolis aux légumes</i>) ^{1 6 7 9 11} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11} Brie AOP ⁷ Pomme	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée de pommes en coupelle	
Mer.	Salade d'endives ^{1 8 9 10 11 12} Oeufs durs* florentine ^{1 3 7 8 9 10 11} Coquillettes au beurre ^{1 7} Emmental ⁷ Poire	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes	
Jeu.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Purée* ⁷ Semoule au lait ^{1 7} Pomme cuite	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
Ven.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12} Filet de colin aux épices ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Riz* aux petits légumes ^{7 8 10} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Banane	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Mandarine	



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^eme



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