



Déjeuner - Semaine du 31-03-2025 au 04-04-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de pommes de terre* ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
	Tarte aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}		
	Emmental ⁷		
	Mandarine		
Mar.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la figue ⁷	
	Sauté de boeuf à la dijonnaise ^{1 8 9 10 11 12}		
	Petits pois ^{7 8 10}		
	Brie AOP ⁷		
	Pomme		
Mer.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
	Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12}		
	Pennes au beurre ^{1 7}		
	Gouda ⁷		
	Orange		
Jeu.	Choux blancs à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	Mandarine Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8}	
	Chili con carne de porc* ^{1 6 8 9 10 11 12} (Crêpe à l'emmental) ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷		
	Banane		
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
	Poisson frais sauce normande ^{1 4 7 8 9 10 11}		
	Blé * aux petits légumes ^{1 7 8 10}		
	Camembert AOP ⁷		
	Compote pommes-abricots sans sucre ajouté		



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



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