



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 poire ⁷ Pastèque	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11} Steak ^{1 8 10 11} Frites au four Fromage frais de vache ⁷ Compote pomme-poires sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}		
	Salade de blé* au basilic ^{1 8 9 10 11} Sauté de poulet basquaise Purée* ⁷ Tomme blanche ⁷ Pomme cuite		
	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 AOP ⁷ Banane		
	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 AOP ⁷ Fraises au sucre		
Mar.		Pain & confiture de fraise ¹ Purée pommes bananes	
Mer.		Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la pêche ⁷	
Jeu.		Chocologne au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme	
Ven.		Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	



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 5ème



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