



Déjeuner - Semaine du 23-06-2025 au 27-06-2025

Goûter 100%



Lun.

- Courgettes râpées à la menthe<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Sauté de poulet basquaise
- Riz au beurre<sup>7</sup>
- Fromage frais de vache<sup>7</sup>
- Abricots

Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Salade de tomates<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Rôti de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Poêlée quinoa aux légumes)
- Choux de Bruxelles à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Semoule au lait<sup>7</sup>

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

Mer.

- Melon
- Parmentier\* de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Pêche

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Jeu.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>
- Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Pastèque

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poisson frais beurre citron<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Courgettes au basilic<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup>

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Pomme

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 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>