



Déjeuner - Semaine du 30-06-2025 au 04-07-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup> Sauté de boeuf au jus Frites au four 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> Couscous* à la dinde <sup>1 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> Tarte Provençale Haricots beurre <sup>1 7 8 9 10 11</sup> 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> Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Julienne de légumes <sup>1 7 8 9 10 11</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> Pizza aux fromages Haricots verts sautés <sup>7 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>