



Déjeuner - Semaine du 04-08-2025 au 08-08-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} Escalope de dinde ^{1 8 9 10 11} Haricots verts persillés ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la poire ⁷ Pastèque	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Mar.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} Boulettes de flageolets AB ¹ Poêlée quinoa aux légumes ^{1 7 8 9} Yaourt brassé à l'abricot ⁷ Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Compote de pommes sans sucre ajouté	
Mer.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Gouda ⁷ Melon	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes	
Jeu.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} Brie AOP ⁷ Pêche	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Epinards et coquillettes ^{*1 7 8 9 10 11} Tomme Normande ⁷ Abricots	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	



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