



Déjeuner - Semaine du 07-04-2025 au 11-04-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de lentilles^{1 9 10 11} Tortelloni au fromage^{1 2 3 4 6 7} Yaourt brassé à la pêche⁷ Compote de pommes à la cannelle^{1 6 7 9 11}	Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mar.	Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (Tarte aux fromages)^{1 2 3 4 7 9 10 14} Haricots verts au beurre^{1 7 8 9 10 11} Comté AOP⁷ Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}	Cake vanille^{1 3 7} Pomme	
Mer.	Sardine au citron^{2 4} Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11} Petits pois^{7 8 10} Semoule au lait^{1 7} Orange	Pain & confiture de fraise¹ Jus de pommes	
Jeu.	Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11} Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12} Coquillettes au beurre^{1 7} Emmental⁷ Pomme	Choco Bisson vanille^{1 3 6 8} Yaourt brassé à l'abricot⁷	
Ven.	Velouté de poireaux pommes de terre⁷ Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Yaourt brassé à la fraise⁷ Banane	Croissant^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle	

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	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 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