



Déjeuner - Semaine du 12-05-2025 au 16-05-2025

Goûter 100%



Lun.



Concombres à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}



Sauté de porc aux olives^{1 8 9 10 11} (Tortelloni aux fromages)^{1 2 3 4 6 7}



Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}



Brie AOP⁷



Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Pain & confiture de fraise¹
Pomme

Mar.



Velouté duo d'asperges⁷



Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}



Salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Emmental⁷



Pomme

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Mer.



Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}



Blanquette de poulet



Riz au beurre⁷



Camembert AOP⁷



Salade 3 fruits

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Jeu.



Salade de maïs^{1 8 9 10 11}



Ebly bolognaise^{1 8 9 10 11 12}



Fromage blanc nature sucré⁷



Pamplemousse

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Purée de pommes-poires en coupelle

Ven.



Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Couscous* au poisson^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Yaourt brassé à l'abricot⁷



Compote pommes-fraises sans sucre ajouté

Pain et chocolat^{1 7 8}
Banane



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 5^{ème}



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