



Déjeuner - Semaine du 28-07-2025 au 01-08-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
	Tortelloni au fromage ^{1 2 3 4 6 7}		
	Yaourt brassé à la poire ⁷		
	Moelleux aux fruits rouges ^{1 3 6 7 8}		
Mar.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	Riz au beurre ⁷		
	Emmental ⁷		
Mer.	Pastèque	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Tomates à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}		
	Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12}		
	Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11}		
Jeu.	Yaourt brassé à la cerise ⁷	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Lait	
	Pêche		
	Salade de radis ^{1 8 9 10 11}		
	Ebly bolognaise ^{1 8 9 10 11 12}		
Ven.	Tomme Normande ⁷	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
	Melon		
	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}		
	Brie AOP ⁷		
	Compote pommes-fraises sans sucre ajouté		



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^eme



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 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