



Déjeuner - Semaine du 23-06-2025 au 27-06-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Courgettes râpées à la menthe <sup>1 8 9 10 11</sup> Sauté de poulet basquaise Riz au beurre <sup>7</sup> Fromage frais de vache <sup>7</sup> Abricots		
Mar.	Salade de tomates <sup>1 8 9 10 11</sup> Rôti de porc au curry <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Raviolis aux légumes</i> ) Choux de Bruxelles à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Semoule au lait <sup>1 7</sup>		
Mer.	Melon Parmentier* de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Emmental <sup>7</sup> Pêche	Choco Bisson vanille <sup>1 3 6 8</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>	
Jeu.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup> Merguez de boeuf Pennes au beurre <sup>1 7</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Pastèque		
Ven.	Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Poisson frais beurre citron <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Courgettes au basilic <sup>1 8 9 10 11</sup> Gouda <sup>7</sup> Moelleux au chocolat <sup>1 3 6 7 8</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 5ème



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>