



Déjeuner - Semaine du 30-06-2025 au 04-07-2025

Goûter 100%



Lun.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12}
- Blé au beurre^{1 7}
- Camembert AOP⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Mar.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde aux petits pois et artichauts
- Fromage frais de vache⁷
- Pêche

Mer.

- Salade de tomates^{1 8 9 10 11}
- Couscous* au poisson^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Tomme AB⁷
- Riz au lait⁷

Jeu.

- Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Poireaux à la crème^{7 8 10}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Abricots

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Gratinée de colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Epinards et coquillettes*^{1 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Purée de pommes-myrtilles sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Naturmiel^{1 7 8}
Purée de pommes en
coupelle

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