



Déjeuner - Semaine du 07-07-2025 au 11-07-2025

Goûter 100%



Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Boulettes de flageolets AB<sup>1</sup>

Poêlée quinoa aux légumes

Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>

Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Tomme AB<sup>7</sup>

Melon

Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>

Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>

Haricots verts persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>

Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Fruit

Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>

Epinards et coquillettes<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>

Gouda<sup>7</sup>

Fruit

Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup>

Purée de pommes-poires en coupelle

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>

Lait<sup>7</sup>

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>

Jus de pommes

Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup>

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 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>