












Déjeuner - Semaine du 17-02-2025 au 21-02-2025

Goûter 100%














Lun.

-  Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
-   Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>
-   Yaourt brassé<sup>7</sup>
-   Fruit 












Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

-  Velouté de légumes<sup>9</sup>
-   Crêpe à l'emmental<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
-   Blé à la tomate<sup>1 7</sup>
-   Brie AOP<sup>7</sup> 
-   Fruit 










Pain et confiture de figue<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

-   Betteraves à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
-   Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
-   Tomme AB<sup>7</sup>
-   Fruit 











Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Purée de pommes-poires  
en coupelle

Jeu.


-  Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
-   Emmental<sup>7</sup> 
-   Fruit 


Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Jus de pommes


Ven.


-   Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-    Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
-   Yaourt brassé<sup>7</sup>
-   Fruit 


Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>


 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 5ème


 Terroirs Hauts-de-France Fermier

 Label Rouge  100% végétarien

 Pêche Française

 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 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>