



Déjeuner - Semaine du 24-03-2025 au 28-03-2025

Goûter 100%



Lun.	Velouté de légumes ⁹ Poulet aux herbes ^{1 8 9 10 11 12} Blé au beurre ^{1 7} Tomme AB ⁷ Orange	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
Mar.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Colombo de porc ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Raviolis aux légumes</i>) ^{1 6 7 9 11} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11} Brie AOP ⁷ Pomme	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée de pommes en coupelle
Mer.	Salade d'endives ^{1 8 9 10 11 12} Oeufs durs* florentine ^{1 3 7 8 9 10 11} Coquillettes au beurre ^{1 7} Emmental ⁷ Poire	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes
Jeu.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Sauté de boeuf à la tomate ^{1 8 9 10 11 12} Purée* ⁷ Semoule au lait ^{1 7} Pomme cuite	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à l'abricot ⁷
Ven.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12} Filet de colin aux épices ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Riz* aux petits légumes ^{7 8 10} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Banane	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Mandarine

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 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