



Déjeuner - Semaine du 07-04-2025 au 11-04-2025

Goûter 100%



Lun.	Salade de lentilles <sup>1 9 10 11</sup>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Tortelloni au fromage <sup>1 2 3 4 6 7</sup>	
	Yaourt brassé à la pêche <sup>7</sup>	
	Compote de pommes à la cannelle <sup>1 6 7 9 11</sup>	
Mar.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Pomme
	Sauté de porc au curry <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Tarte aux fromages</i> ) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	
	Purée de carottes et potimarron <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>	
	Comté AOP <sup>7</sup>	
Mer.	Moelleux aux fruits rouges <sup>1 3 6 7 8</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Jus de pommes
	Sardine au citron <sup>2 4</sup>	
	Sauté de boeuf à la tomate <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Petits pois <sup>7 8 10</sup>	
	Semoule au lait <sup>1 7</sup>	
Jeu.	Orange	Choco Bisson vanille <sup>1 3 6 8</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>
	Brocolis à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Frites au four	
	Emmental <sup>7</sup>	
Ven.	Pomme	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
	Velouté de poireaux pommes de terre <sup>7</sup>	
	Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>	
	Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>	
	Banane	

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>