



Déjeuner - Semaine du 05-05-2025 au 09-05-2025

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Pomme
	Steak <sup>1 8 10 11</sup>	
	Haricots beurre à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Semoule au lait <sup>7</sup>	
Mar.	Velouté de légumes <sup>9</sup>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée pommes bananes
	Saucisse de porc (Poêlée quinoa aux légumes) <sup>1 8</sup>	
	Blé *aux fèves <sup>1 7 10</sup>	
	Yaourt brassé à la pêche <sup>7</sup>	
	Poire	
Mer.	Brocolis à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Falafel à la libanaise	
	Semoule de couscous <sup>1</sup>	
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>	
	Pomme	
Jeu.	--- Férié ---	
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Jus de pommes
	Nuggets de poisson/citron <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>	
	Ratatouille <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
	Moelleux au chocolat <sup>1 3 6 7 8</sup>	



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



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>