



Déjeuner - Semaine du 12-05-2025 au 16-05-2025

Goûter 100%



Lun.	Concombres à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup> Sauté de porc aux olives <sup>1 8 9 10 11</sup> ( <i>Tortelloni aux fromages</i> ) <sup>1 2 3 4 6 7</sup> Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Brie AOP <sup>7</sup> Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Pomme
Mar.	Velouté duo d'asperges <sup>7</sup> Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup> Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Emmental <sup>7</sup> Pomme	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
Mer.	Brocolis à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup> Blanquette de poulet Riz au beurre <sup>7</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Salade 3 fruits	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>
Jeu.	Salade de maïs <sup>1 8 9 10 11</sup> Ebly bolognaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Blé * aux petits légumes <sup>1 7 8 10</sup> Pamplemousse	Choco Bisson cacao <sup>1 3 6 8</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Couscous* au poisson <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Compote de pêches	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Banane

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>