



Déjeuner - Semaine du 19-05-2025 au 23-05-2025

Goûter 100%



Lun.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
	Tarte aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14}	
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}	
	Yaourt brassé à la poire ⁷	
	Pastèque	
Mar.	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11}	Pain & confiture de fraise ¹ Purée pommes bananes
	Sauté de boeuf aux herbes	
	Frites au four	
	Fromage frais de vache ⁷	
	Compote pomme-poires sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	
Mer.	Salade de blé* au basilic ^{1 8 9 10 11}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la pêche ⁷
	Sauté de poulet basquaise	
	Purée* ⁷	
	Tomme blanche ⁷	
	Pomme cuite	
Jeu.	Betteraves à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme
	Chili con carne de porc* ^{1 6 8 9 10 11 12} (<i>Falafel lentilles corail</i>)	
	Meule du Besac AOP ⁷	
	Banane	
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
	Poisson frais beurre citron ^{1 7 8 9 10 11}	
	Coquillettes au beurre ^{1 7}	
	Camembert AOP ⁷	
	Fraises au sucre	

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 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