



Déjeuner - Semaine du 09-06-2025 au 13-06-2025

Goûter 100%



--- Férié ---









Lun.

Mar.









Mer.

Jeu.








Ven.

 Concombres à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
 Sauté de porc aux herbes^{1 8 9 10 11 12} (Crêpe à l'emmental)
  Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}
 Meule du Besac AOP⁷ 
 Pomme 







Pain & confiture de fraise¹
 Jus de pommes

 Salade de maïs et tomates^{1 8 9 10 11 12}
 Tarte Provençale
 Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
  Yaourt brassé à la poire⁷
  Compote de pommes sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11} 


Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
 Purée pommes bananes


  Salade de blé* au basilic^{1 8 9 10 11}
  Steak^{1 8 9 10 11}
 Julienne de légumes^{1 7 8 9 10 11}
 Camembert AOP⁷ 
 Fraises au sucre

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
 Yaourt brassé à l'abricot⁷

 Velouté d'asperges froid
 Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
 Carottes à la crème^{7 8 10}
 Fourme des Monts Yssingelais⁷
 Banane 


Pain & confiture d'abricots¹
 Lait⁷


 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

 Agriculture Paysanne


 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