



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

Goûter 100%



Lun.	--- Férié ---	
Mar.	Concombres à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Sauté de porc aux herbes ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Crêpe à l'emmental</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} Meule du Besac AOP ⁷ Pomme	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes
Mer.	Salade de maïs et tomates ^{1 8 9 10 11 12} Tarte Provençale ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la poire ⁷ Compote de pommes sans sucre ajouté	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Purée pommes bananes
Jeu.	Salade de blé* au basilic ^{1 8 9 10 11} Steak ^{1 8 10 11} Julienne de légumes ^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Fraises au sucre	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à l'abricot ⁷
Ven.	Velouté d'asperges froid ⁷ 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 Yssingelais ⁷ Banane	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷

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