



Déjeuner - Semaine du 16-06-2025 au 20-06-2025

Goûter 100%



Lun.	Salade de pommes de terre* ^{1 8 9 10 11 12} Flan* de choux-fleurs ^{1 3 7 8 9 10 11} Semoule au lait ⁷ Melon	Pain & confiture d'abricots ¹ Jus de pommes
Mar.	Sardine au citron ^{2 4} Gratin de carottes et courgettes au bœuf Tomme Normande ⁷ Pastèque	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
Mer.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Poule basquaise ^{1 8 9 10 11 12} Riz* aux petits légumes ^{7 8 10} Yaourt brassé à la poire ⁷ Pomme	Chocologne au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée pommes bananes
Jeu.	Choux blancs et carottes* ^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Boulettes de pois chiche AB</i>) Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11} Meule du Besac AOP ⁷ Cerises	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la figue ⁷
Ven.	Velouté d'asperges froid ⁷ Spaghetti** aux fruits de mer et poisson ^{1 4 8 9 10 11 14} Camembert AOP ⁷ Pêche	Pain & confiture d'abricots ¹ Jus de pommes



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 5^eme



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