



Déjeuner - Semaine du 30-06-2025 au 04-07-2025

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis^{1 8 9 10 11} Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12} Epinards et coquillettes*^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8} 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Jus de pommes
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14} Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11} Fromage frais de vache⁷ Pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture d'abricots¹ Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates^{1 8 9 10 11} Escalope de dinde^{1 8 9 10 11} Haricots beurre et pommes de terre** Tomme AB⁷ Riz au lait⁷ 	<ul style="list-style-type: none"> Naturmiel^{1 7 8} Purée de pommes en coupelle
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Courgettes sautées^{1 8 9 10 11} Yaourt brassé à la fraise⁷ Abricots 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Purée*⁷ Brie AOP⁷ Purée de pommes-myrtilles sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11} 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Lait⁷

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