



Déjeuner - Semaine du 04-08-2025 au 08-08-2025

Goûter 100%



Lun.	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Escalope de dinde <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Haricots verts persillés <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>	
	Pastèque	
Mar.	Concombre à la menthe <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Choco Bisson cacao <sup>1 3 6 8</sup> Compote de pommes sans sucre ajouté
	Boulettes de flageolets AB <sup>1</sup>	
	Poêlée quinoa aux légumes <sup>1 7 8 9</sup>	
	Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>	
	Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	
Mer.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Jus de pommes
	Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>	
	Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Melon	
Jeu.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Spaghetti bolognaise <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Brie AOP <sup>7</sup>	
	Pêche	
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Jus de pommes
	Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>	
	Epinards et coquillettes* <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Tomme Normande <sup>7</sup>	
	Abricots	

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 5<sup>e</sup>me

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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>