



Déjeuner - Semaine du 28-07-2025 au 01-08-2025

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Tortelloni au fromage^{1 2 3 4 6 7}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Mar.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Riz au beurre⁷
- Emmental⁷
- Pastèque

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mer.

- Tomates à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la cerise⁷
- Pêche

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Jeu.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Ebly bolognaise^{1 8 9 10 11 12}
- Tomme Normande⁷
- Melon

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Lait

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Brie AOP⁷
- Compote pommes-fraises sans sucre ajouté

Pain et chocolat^{1 7 8}
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 5^eme



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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