



Déjeuner - Semaine du 06-10-2025 au 10-10-2025

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Tarte Provençale^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Comté AOP⁷
- Raisin

Mar.

- Concombres à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Saucisse de porc (*Poêlée quinoa aux légumes*)^{1 8}
- Haricots coco^{1 6 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Pomme cuite

Mer.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Sauté de dinde^{1 7 8 9 10 11}
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Bleu de Gex⁷
- Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Jeu.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Macaronis au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Poire

Ven.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de colin beurre citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Tomme Normande⁷
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Pain & confiture de fraise¹
Pomme

- 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^{ème}
- 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