



Déjeuner - Semaine du 10-03-2025 au 14-03-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	 Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Sauté de porc à la diable ^{1 8 9 10 11 12} (Crêpe à l'emmental et ebly) ^{1 2 3 4 7 9 10 11}		
	  Purée de lentilles corail ^{1 7 8 9 10 11 12}		
	 Tomme blanche ⁷ 		
	  Compote pommes-bananes sans sucre ajouté		
Mar.	 Choux blancs à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}		
	 Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}		
	 Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}		
	  Yaourt brassé à l'abricot ⁷		
	 Poire 		
Mer.	  Salade de riz ^{1 8 9 10 11}		
	 Sauté de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11}		
	 Epinards à la crème ^{7 8 10}		
	 Meule du Besac AOP ⁷ 		
	 Clémentines 		
Jeu.	  Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	  Steak ^{1 7 8 10 11}		
	 Petits pois ^{7 8 10}		
	 Comté AOP ⁷ 		
	 Pomme 		
Ven.	 Velouté de légumes ⁹		
	  Aioli provençal*au poisson ^{1 4 8 9 10 11}		
	  Pommes de terre persillées ^{7 9 12}		
	 Gouda ⁷ 		
	 Banane 		



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 5ème



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