



Déjeuner - Semaine du 17-03-2025 au 21-03-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	AB Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	AB Omelette aux fines herbes ^{1 3 7 8 9 10 11}		
	AB Brocolis aux champignons et riz ^{*1 7 8 9 10 11}		
	AB Fourme des Monts Yssingelais ⁷		
	AB Poire		
Mar.	AB Salade de pommes de terre ^{*1 8 9 10 11 12}	Naturmiel ^{1 7 8} Mandarine	
	AB Saucisse de boeuf		
	Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11}		
	AB Brie AOP ⁷		
	AB Compote de pommes sans sucre ajouté		
Mer.	Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Purée de pommes-poires en coupelle	
	Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}		
	AB Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11 12}		
	AB Yaourt brassé à la pêche ⁷		
	AB Orange		
Jeu.	Haricots verts vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷	
	Saucisse de porc aux herbes (<i>Tarte aux fromages</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	AB Purée de lentilles corail ^{1 7 8 9 10 11 12}		
	AB Camembert AOP ⁷		
	AB Banane		
Ven.	Velouté de légumes et tomates ^{7 9}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
	AB Couscous* au poisson ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}		
	AB Yaourt brassé à la poire ⁷		
	AB Pomme		

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	Pêche Française
AB 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