



Déjeuner - Semaine du 12-05-2025 au 16-05-2025

Goûter 100%



Lun.

- Concombres à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Sauté de porc aux olives^{1 8 9 10 11} (*Tortelloni aux fromages*)^{1 2 3 4 6 7}
- Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Pain & confiture de fraise¹
Pomme

Mar.

- Velouté duo d'asperges⁷
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Emmental⁷
- Pomme

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Mer.

- Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Blanquette de poulet
- Riz au beurre⁷
- Camembert AOP⁷
- Salade 3 fruits

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Jeu.

- Salade de maïs^{1 8 9 10 11}
- Steak^{1 8 10 11}
- Blé * aux petits légumes^{1 7 8 10}
- Fromage blanc nature sucré⁷
- Pamplemousse

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Purée de pommes-poires en coupelle

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Couscous* au poisson^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Compote de pommes sans sucre ajouté

Pain et chocolat^{1 7 8}
Banane

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 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 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