



Déjeuner - Semaine du 02-06-2025 au 06-06-2025

Goûter 100%



Lun.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup> Oeufs durs* florentine <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup> Pomme	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Jus de pommes
Mar.	Concombres à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup> Sauté de boeuf à la provençale <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Choux fleurs sautés <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Gouda <sup>7</sup> Moelleux aux fruits rouges <sup>1 3 6 7 8</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Pomme
Mer.	Salade de tomates basilic <sup>1 8 9 10 11</sup> Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup> Abricots	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Purée de pommes en coupelle
Jeu.	Salade de fenouils Gratin d'ébly* au porc à la courgette <sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Poêlée quinoa aux légumes) Camembert AOP <sup>7</sup> Cerises	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>
Ven.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup> Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup> Petits pois et pommes vapeur* <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Emmental <sup>7</sup> Pastèque	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>

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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>