



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 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 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>