



Déjeuner - Semaine du 21-07-2025 au 25-07-2025

Goûter 100%



Lun.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Boulettes de flageolets AB¹
- Poêlée quinoa aux légumes^{1 7 8 9}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mar.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Julienne de légumes^{1 7 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Melon

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Mer.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde^{1 7 8 9 10 11}
- Haricots verts persillés^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la figue⁷
- Pastèque

Pain & confiture d'abricots¹
Jus de pommes

Jeu.

- Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Tomme Normande⁷
- Abricots

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

Ven.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Epinards et coquillettes^{*1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Pêche

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

- 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