



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

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis^{1 8 9 10 11} Oeufs durs* florentine^{1 3 7 8 9 10 11} Coquillettes au beurre^{1 7} Yaourt brassé à la poire⁷ Pomme 	
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la vinaigrette^{1 8 9 10 11} Sauté de boeuf à la provençale^{1 8 9 10 11 12} Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11} Gouda⁷ Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8} 	
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates basilic^{1 8 9 10 11} Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Yaourt brassé à la figue⁷ Abricots 	<p>Naturmiel^{1 7 8}</p> <p>Purée de pommes en coupelle</p>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de fenouils Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11} (Poêlée quinoa aux légumes) Camembert AOP⁷ Cerises 	
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Gaspacho frais^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14} Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Petits pois et pommes vapeur*^{1 8 9 10 11 12} Emmental⁷ Pastèque 	

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

Agriculture Paysanne

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