









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 




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>








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 

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 

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 

 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

 Agriculture Paysanne

 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>