14 Victor Cousin

Déjeuner - Semaine du 22-06-2026 au 26-06-2026

	Déjeuner	Goûter 100%
Lun.	Salade de radis[1 8 9 10 11] Sauté de boeuf aux olives[1 8 9 10 11] Coquillettes au beurre[1 7] Riz au lait[7] Pomme cuite	
Mar.	Carottes râpées[1 8 9 10 11 12] Tarte aux fromages[1 2 3 4 7 9 10 14] Salade verte[1 8 9 10 11 12] Tomme AB[7] Pastèque	
Mer.	Sardine au citron[2 4] Poêlée quinoa aux légumes[1 7 8 9 11] Brie AOP[7] Nectarine	Cake vanille[1 3 7] Yaourt brassé à la cerise[7]
Jeu.	Melon Semoule à l'oriental[1] Yaourt brassé à la fraise[7] Glace multi fruits[6 7 8]	
Ven.	Gaspacho frais[1 2 3 4 6 7 9 10 14] Paëlla* au colin[1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14] Emmental[7] Abricots	

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