



Déjeuner - Semaine du 28-04-2025 au 02-05-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11} Ravioli chèvre ciboulette AB Comté AOP⁷ Cocktail de fruits		
Mar.	Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Couscous au boeuf^{1 8 9 10 11} Neufchâtel AOP⁷ Pamplémousse		
Mer.	Velouté de légumes et tomates^{7 9} Sauté de dinde basquaise^{1 7 8 9 10 11 12} Riz au beurre⁷ Yaourt brassé à la fraise⁷ Pomme	Pain et chocolat^{1 7 8} Lait⁷	
Jeu.	--- Férié ---		
Ven.	Velouté de légumes⁹ Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Epinards à la crème^{7 8 10} Meule du Besac AOP⁷ Riz au lait⁷		



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 5^{ème}



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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