



Déjeuner - Semaine du 18-08-2025 au 22-08-2025

Goûter 100%



Lun.

- Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- 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 & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Mar.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Fruit

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mer.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Gouda⁷
- Fruit

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Haricots verts persillés et penne^{1 7}
- Yaourt brassé à la cerise⁷
- Fruit

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

Ven.

- Concombres à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- 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}
- Tomme AB⁷
- Fruit

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

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 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