



Déjeuner - Semaine du 23-06-2025 au 27-06-2025		Goûter 100%
Lun.	<p>  Courgettes râpées à la menthe<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Sauté de poulet basquaise</p> <p>  Riz au beurre<sup>7</sup></p> <p> Fromage frais de vache<sup>7</sup></p> <p> Abricots </p>	<p>Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></p> <p>Jus de pommes</p>
Mar.	<p>  Salade de tomates<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Sauté de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Crêpe à l'emmental)</p> <p> Choux de Bruxelles à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p>  Semoule au lait<sup>7</sup></p>	<p>Pain &amp; confiture de fraise<sup>1</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Mer.	<p> Melon </p> <p> Blé à la mexicaine<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Emmental<sup>7</sup> </p> <p> Pêche </p>	<p>Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup></p> <p>Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></p>
Jeu.	<p> Poireaux vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Merguez de boeuf</p> <p>  Pennes au beurre<sup>1 7</sup></p> <p>  Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup></p> <p> Pastèque </p>	<p>Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup></p> <p>Purée de pommes en coupelle</p>
Ven.	<p>  Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Poisson frais beurre citron<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Courgettes au basilic<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Gouda<sup>7</sup> </p> <p> Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup></p>	<p>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></p> <p>Pomme</p>



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge 100% végétarien



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>