



Déjeuner - Semaine du 23-06-2025 au 27-06-2025

Goûter 100%



Lun.

- Courgettes râpées à la menthe^{1 8 9 10 11}
- Sauté de poulet basquaise
- Riz au beurre⁷
- Fromage frais de vache⁷
- Abricots

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mar.

- Salade de tomates^{1 8 9 10 11}
- Sauté de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (Crêpe à l'emmental)
- Choux de Bruxelles à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Semoule au lait⁷

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mer.

- Melon
- Blé à la mexicaine^{1 8 9 10 11 12}
- Emmental⁷
- Pêche

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Jeu.

- Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Merguez de boeuf
- Pennes au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Pastèque

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais beurre citron^{1 7 8 9 10 11}
- Courgettes au basilic^{1 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}
Pomme

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

* 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 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