











Déjeuner - Semaine du 30-06-2025 au 04-07-2025







Goûter 100%











Lun.

-  Salade de radis^{1 8 9 10 11}
-   Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12}
-   Blé au beurre^{1 7}
-  Camembert AOP⁷ 
-  Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}









Mar.

-  Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
-   Tajine de semoule aux légumes*
-  Fromage frais de vache⁷
-  Pêche 









Mer.

-   Salade de tomates^{1 8 9 10 11}
-  Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
-   Riz* aux petits légumes^{7 8 10}
-  Tomme AB⁷
-   Riz au lait⁷


Jeu.

-   Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
-  Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}
-  Courgettes sautées^{1 8 9 10 11}
-   Yaourt brassé à la fraise⁷
-  Abricots 

Ven.

-  Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
-  Filet de dorade au four citron^{1 4 8 9 10 11}
-  Purée de potimarron^{1 7 8 9 10 11}
-  Brie AOP⁷ 
-   Purée de pommes-myrtilles sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11} 


 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