


































Déjeuner - Semaine du 11-08-2025 au 15-08-2025


Goûter 100%




Lun.	 Concombres à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>  Tortelloni au fromage <sup>1 2 3 4 6 7</sup>   Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>  Moelleux aux fruits rouges <sup>1 3 6 7 8</sup>	
Mar.	  Tomates au cerfeuil <sup>1 8 9 10 11 12</sup>  Sauté de dinde <sup>1 7 8 9 10 11</sup>  Petits pois carottes <sup>1 7 8 9 10 11</sup>  Yaourt brassé à la framboise <sup>7</sup>   Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	
Mer.	 Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup>   Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>   Ratatouille et riz <sup>*7</sup>  Tomme Normande <sup>7</sup>   Pêche 	
Jeu.	  Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>   Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>  Brie AOP <sup>7</sup>   Melon 	
Ven.	--- Férié ---	


 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 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>