



Déjeuner - Semaine du 21-04-2025 au 25-04-2025

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.


Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

 Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}

 Hachis* parmentier^{1 7 8 9 10 11}

 Brie AOP⁷ 


 Pomme 

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

  Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}

 Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}


  Coquillettes au beurre^{1 7}

 Tomme AB⁷

 Fruit 

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

 Choux blancs à la vinaigrette

 Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}



  Lentilles^{1 8 9 10 11}

 Emmental⁷ 

 Poire 

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


 Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}


  Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}

  Yaourt brassé⁷

 Banane 


Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷


 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

 Agriculture Paysanne


 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