



Déjeuner - Semaine du 20-10-2025 au 24-10-2025

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Tomme Normande⁷
- Fruit

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Lait⁷

Mar.

- Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Blé à la tomate^{1 7}
- Yaourt brassé⁷
- Fruit

Pain & confiture d'abricots¹
Jus de pommes

Mer.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde^{1 7 8 9 10 11}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Yaourt brassé⁷
- Fruit

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Ven.

- Velouté de légumes et tomates^{7 9}
- Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Tomme Normande
- Fruit

Naturmiel^{1 7 8}
Purée de pommes en
coupelle



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



Agriculture Biologique



* au moins 1 ingrédient Bio



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