



Déjeuner - Semaine du 27-10-2025 au 31-10-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	AB Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} AB Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} AB Yaourt brassé ⁷ AB Fruit	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle	
Mar.	AB Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} AB Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} AB Camembert AOP ⁷ AB Fruit	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
Mer.	AB Betteraves à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} AB Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14} AB Lentilles ^{1 8 9 10 11} AB Meule du Besac AOP ⁷ AB Fruit	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Lait ⁷	
Jeu.	AB Velouté de légumes et tomates ^{7 9} AB Escalope de dinde à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} AB Blé à la tomate ^{1 7} AB Yaourt brassé ⁷ AB Moelleux aux fruits rouges ^{1 3 6 7 8}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Ven.	AB Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12} AB Filet de colin beurre citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} AB Epinards au beurre et riz ^{*1 7 8 9 10 11} AB Tomme Normande ⁷ AB Clémentines	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	



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



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

* au moins 1 ingrédient Bio

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