



Déjeuner - Semaine du 08-12-2025 au 12-12-2025

Goûter 100%



Lun.

- Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}
- Flan* de carottes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Meule du Besac AOP⁷
- Pomme

Mar.

- Assiette d'hiver*^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Neufchâtel AOP⁷
- Kiwi

Mer.

- Salade de pommes de terre*^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de poulet aux champignons
- Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme AB⁷
- Pamplémousse

Jeu.

- Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Ebly* au porc^{1 7 8 9 10 11} (*Tortelloni aux fromage*)^{1 2 3 4 6 7}
- Emmental⁷
- Pomme cuite

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11}
- Riz* aux petits légumes^{7 8 10}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Banane

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

- 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