



Déjeuner - Semaine du 24-11-2025 au 28-11-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}		
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}		
	Yaourt brassé à la fraise ⁷		
	Pamplemousse		
Mar.	Consommé aux vermicelles ¹		
	Pot au feu ^{*1 8 9 10 11 12}		
	Neufchâtel AOP ⁷		
	Orange		
Mer.	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	Pain & confiture d'abricots ¹ Jus de pommes	
	Sauté de dinde ^{1 7 8 9 10 11}		
	Riz au beurre ⁷		
	Emmental ⁷		
	Pomme		
Jeu.	Salade d'endives ^{1 8 9 10 11 12}		
	Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) ^{1 8 9 10}		
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}		
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷		
	Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}		
Ven.	Choux blancs à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}		
	Filet de colin au four citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}		
	Pennes au beurre ^{1 7}		
	Meule du Besac AOP ⁷		
	Clémentines		

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	Pêche Française
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