



Déjeuner - Semaine du 29-09-2025 au 03-10-2025

Goûter 100%



Lun.



Céleri râpé aux noix^{1 8 9 10 11 12}



Sauté de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes)^{1 7 8 9 11}



Coquillettes au beurre^{1 7}



Camembert AOP⁷



Raisin

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Mar.



Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}



Steak^{1 7 8 10 11}



Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}



Meule du Besac AOP⁷



Tarte bourdaloue^{1 3 6 7 8}

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}

Yaourt brassé à la poire⁷

Mer.



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



Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}



Riz au beurre⁷



Tomme AB⁷



Pomme cuite

Pain & confiture d'abricots¹

Lait⁷

Jeu.



Salade de tomates et champignons^{1 8 9 10 11}



Poule aux herbes^{1 8 9 10 11}



Choux fleurs à la béchamel^{*1 7 8 9 10 11}



Emmental⁷



Riz au lait⁷

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}

Pomme

Ven.



Choux blancs à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}



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



Epinards et penne^{*1 7 8 9 10 11}



Yaourt brassé à la fraise⁷



Poire

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷



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 5ème



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