



Déjeuner - Semaine du 06-10-2025 au 10-10-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Tarte Provençale^{1 2 3 4 7 9 10 14} Lentilles^{1 8 9 10 11} Comté AOP⁷ Raisin	Choco Bisson cacao^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la fraise⁷	
Mar.	Concombres à la vinaigrette^{1 8 9 10 11} Saucisse de porc (Poêlée quinoa aux légumes)^{1 7 8 9 11} Haricots coco^{1 6 7 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Pomme cuite	Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle	
Mer.	Salade de radis^{1 8 9 10 11} Sauté de dinde^{1 7 8 9 10 11} Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11} Fourme des Monts Yssingelais⁷ Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}	Pain & confiture de fraise¹ Pomme	
Jeu.	Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12} Roastbeef^{1 8 9 10 11} Macaronis au beurre^{1 7} Yaourt brassé à la fraise⁷ Poire	Croissant^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Ven.	Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Filet de colin beurre citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Pommes de terre persillées^{7 9 12} Tomme Normande⁷ Purée de pommes-myrtilles sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}	Pain et chocolat^{1 7 8} 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	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