



Déjeuner - Semaine du 17-11-2025 au 21-11-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Haricots verts vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Ebly bolognaise ^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la poire ⁷ Pomme	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
Mar.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc à la dijonnaise ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Raviolis aux légumes</i>) ^{1 6 7 9 11} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11} Tomme blanche ⁷ Tarte aux pommes ^{1 3 5 6 7 8}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Pomme	
Mer.	Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Riz* aux petits légumes ^{7 8 10} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Compote de pommes sans sucre ajouté	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Jeu.	Salade de pois chiche au cumin ^{1 8 9 10 11 12} Flan* de courgettes ^{1 3 7 8 10} Meule du Besac AOP ⁷ Clémentines	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷	
Ven.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Couscous* au poisson ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Yaourt brassé à la figue ⁷ Orange	Pain & confiture de fraise ¹ 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



* 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 5^{ème}



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