



Déjeuner - Semaine du 08-09-2025 au 12-09-2025

Goûter 100%



Lun.

- Salade de tomates basilic^{1 8 9 10 11}
- Oeufs durs* florentine^{1 3 7 8 9 10 11}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Riz au lait⁷

Pain & confiture d'abricots¹
Jus de pommes

Mar.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Cake vanille^{1 3 7}
Purée de pommes en
coupelle

Mer.

- Salade de pois chiche aux poivrons grillés*^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Purée* crécy^{1 7 10 12}
- Comté AOP⁷
- Prunes rouges

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}
- Lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}
- Meule du Besac AOP⁷
- Raisin

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la cerise⁷

Ven.

- Salade de blé* au basilic^{1 8 9 10 11}
- Poisson frais au citron^{1 4 8 9 10 11}
- Ratatouille^{1 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Pomme

Pain & confiture de fraise¹
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