



Déjeuner - Semaine du 06-10-2025 au 10-10-2025

Goûter 100%



Lun.



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



Tarte Provençale^{1 2 3 4 7 9 10 14}



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 8}



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}



Poule aux champignons



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}



Coquillettes 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 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