



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

Goûter 100%



Lun.

- Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}
- Flan* de carottes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Meule du Besac AOP⁷
- Pomme

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mar.

- Assiette d'hiver*^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Brie AOP⁷
- Kiwi

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mer.

- Salade de pommes de terre*^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de poulet aux champignons
- Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme AB⁷
- Pamplmousse

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Jeu.

- Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Ebly* au porc^{1 7 8 9 10 11} (*Tortelloni aux fromages*)^{1 2 3 4 6 7}
- Emmental⁷
- Pomme cuite

Naturmiel^{1 7 8}
Yaourt brassé aux fruits rouges⁷

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11}
- Riz* aux petits légumes^{7 8 10}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Banane

Pain et chocolat^{1 7 8}
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 5^e

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