



Déjeuner - Semaine du 01-12-2025 au 05-12-2025

Goûter 100%



Lun.

- Salade de pommes de terre^{*1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Blé au beurre^{1 7}
- Comté AOP⁷
- Pomme cuite

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mar.

- Salade de pommes^{*1 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 8 10 11}
- Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Poire

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la figue⁷

Mer.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de poulet aux champignons
- Epinards au beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Semoule au lait^{1 7}

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

Jeu.

- Velouté de potiron^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}
- Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (*Crêpe aux champignons*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Meule du Besac AOP⁷
- Banane

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Filet de colin à la dieppoise^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Riz au beurre⁷
- Yaourt brassé à la pêche⁷
- Pomme

Pain & confiture de fraise¹
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



100% végétarien



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