



Déjeuner - Semaine du 03-11-2025 au 07-11-2025

Goûter 100%



Lun.



Velouté de carottes à la crème^{1 2 3 4 6 8 9 10 14}



Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}



Comté AOP⁷



Purée de pommes-myrtilles sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mar.



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



Tajine de semoule aux légumes^{*1 7 8 9 10 11}



Brie AOP⁷



Pomme cuite

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Mer.



Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}



Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Macaronis au beurre^{1 7}



Fromage blanc* à la crème de marrons⁷



Orange

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.



Salade de pommes de terre^{*1 8 9 10 11 12}



Steak^{1 8 10 11}



Salsifis^{1 8 9 10 11}



Yaourt brassé à la fraise⁷



Banane

Pain & confiture d'abricots¹
Jus de pommes

Ven.



Salade de radis^{1 8 9 10 11}



Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Tomme blanche⁷



Poire

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Purée de pommes en coupelle



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