



Déjeuner - Semaine du 15-12-2025 au 19-12-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Choux blancs à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Gratin de coquillettes* aux œufs Yaourt brassé à la poire ⁷ Orange	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mar.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} (<i>Ravioli chèvre ciboulette AB</i>) ^{1 6 7 9 11} Purée de potiron et potimarron ^{1 7 8 9 10 11} Emmental ⁷ Clémentines	Pain et chocolat ^{1 7 8} Yaourt brassé à la fraise ⁷	
Mer.	Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Riz au beurre ⁷ Camembert AOP ⁷ Salade 3 fruits	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Lait ⁷	
Jeu.	Carottes râpées à l'orange ^{1 8 9 10 11 12} Poulet cocotte ^{1 7 8 9 10 11} Pommes noisette ^{1 7} Comté AOP ⁷ Gâteau de Noël ^{1 3 6 7 8}	Pain & confiture d'abricots ¹ Clémentine	
Ven.	Velouté de légumes ⁹ Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Yaourt brassé à la figue ⁷ Pomme	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	



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^{ème}



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