



Déjeuner - Semaine du 10-11-2025 au 14-11-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade d'endives^{1 8 9 10 11 12} AB Sauté de bœuf* aux carottes^{1 8 9 10 11} AB Camembert AOP⁷ AB Riz au lait⁷	Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle	
Mar.	--- Férié ---		
Mer.	Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12} AB Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12} AB Pennes au beurre^{1 7} AB Comté AOP⁷ AB Clémentines	Cake vanille^{1 3 7} Yaourt brassé nature sucré⁷	
Jeu.	Achard de légumes**^{1 8 9 10 11 12} Terroirs Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>)^{1 8 9 10} AB Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12} AB Brie AOP⁷ Pomme cuite	Naturmiel^{1 7 8} Pomme	
Ven.	Salade de radis^{1 8 9 10 11} Filet de colin aux cornichons^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} AB Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11} AB Fourme des Monts Yssingelais⁷ AB Poire	Pain et chocolat^{1 7 8} Lait⁷	



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 5ème



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