



Déjeuner - Semaine du 24-11-2025 au 28-11-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Salade verte^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la fraise⁷ Pamplemousse	Choco Bisson cacao^{1 3 6 8} Purée de pommes en coupelle	
Mar.	Consommé aux vermicelles¹ Pot au feu^{*1 8 9 10 11 12} Fromage frais de vache⁷ Orange	Naturmiel^{1 7 8} Yaourt brassé à l'abricot⁷	
Mer.	Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11} Sauté de dinde^{1 7 8 9 10 11} Riz au beurre⁷ Emmental⁷ Pomme	Pain & confiture d'abricots¹ Jus de pommes	
Jeu.	Salade d'endives^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>)^{1 8 9 10} Lentilles^{1 8 9 10 11} Yaourt brassé à l'abricot⁷ Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}	Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle	
Ven.	Choux blancs à la vinaigrette^{1 8 9 10 11} Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Pennes au beurre^{1 7} Meule du Besac AOP⁷ Clémentines	Pain & confiture de fraise¹ 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



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