



Déjeuner - Semaine du 15-09-2025 au 19-09-2025

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de porc aux pruneaux<sup>1 8 9 10 11</sup> (*Raviolis aux légumes*)<sup>1 6 7 9 11</sup>
- Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Pastèque

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Courgettes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Saucisse de veau
- Frites au four
- Fromage frais de vache<sup>7</sup>
- Raisin

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Mer.

- Salade de tomates et champignons<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Flan\* de courgettes<sup>1 3 7 8 10</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Moelleux à l'abricot

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Sardine au citron<sup>2 4</sup>
- Poule aux champignons
- Haricots verts à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Semoule au lait<sup>1 7</sup>
- Prunes rouges

Cake aux pépites de  
chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Poire Guyot

Ven.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>
- Paëlla\* au colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Poire

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

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

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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>