



Déjeuner - Semaine du 29-09-2025 au 03-10-2025

Goûter 100%



Lun.	Céleri râpé aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Tortelloni aux fromage</i>) ^{1 2 3 4 6 7} Coquillettes au beurre ^{1 7} Camembert AOP ⁷ Raisin	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
Mar.	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11} Poule aux herbes ^{1 8 9 10 11} Choux fleurs à la béchamel ^{*1 7 8 9 10 11} Meule du Besac AOP ⁷ Tarte bourdaloue ^{1 3 6 7 8}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la poire ⁷
Mer.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} Riz au beurre ⁷ Tomme AB ⁷ Pomme cuite	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
Jeu.	Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11} Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11} Emmental ⁷ Riz au lait ⁷	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme
Ven.	Choux blancs à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Filet de dorade au four citron ^{1 4 8 9 10 11} Epinards et penne ^{*1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Poire	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



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^eme



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