



Déjeuner - Semaine du 06-10-2025 au 10-10-2025

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Tarte Provençale<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></li> <li>  Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Comté AOP<sup>7</sup> </li> <li> Raisin </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup></li> <li>Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></li> </ul>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Saucisse de porc (Poêlée quinoa aux légumes)<sup>1 8</sup></li> <li> Haricots coco<sup>1 6 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Camembert AOP<sup>7</sup> </li> <li> Pomme cuite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></li> <li>Purée de pommes-poires en coupelle</li> </ul>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Sauté de dinde<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup></li> <li> Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain &amp; confiture de fraise<sup>1</sup></li> <li>Pomme</li> </ul>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Macaronis au beurre<sup>1 7</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></li> <li> Poire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></li> <li>Jus de pommes</li> </ul>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Filet de colin beurre citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></li> <li>  Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup></li> <li> Tomme Normande<sup>7</sup> </li> <li>  Compote pommes-bananes sans sucre ajouté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>

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 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>