



Déjeuner - Semaine du 13-10-2025 au 17-10-2025

Goûter 100%



Lun.	Assiette sombrero <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle
	Blé à la mexicaine <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Riz au lait <sup>7</sup>		
	Tarte à la noix de coco <sup>1 3 6 7 8</sup>		
Mar.	Salada de palmito <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Feijoada légère <sup>1 6 7 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Feijoada végétarienne</i> ) <sup>1 5 6 7 8 9 10 11 12</sup>		
	Tomme blanche <sup>7</sup>		
	Salada de frutas		
Mer.	Carottes râpées à l'orange <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Tajine de poulet <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>		
	Semoule de couscous <sup>1</sup>		
	Fromage blanc nature sucré <sup>7</sup>		
	Compote de pommes à la cannelle <sup>1 6 7 9 11</sup>		
Jeu.	Insalata caprese <sup>* 1 7 8 9 10 11</sup>		Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Pomme
	Parmentier de brebis <sup>* 1 7 8 9 10 11</sup>		
	Fromage frais de Brebis <sup>7</sup>		
	Raisin		
Ven.	Salade de choux blancs <sup>1 8 9 10 11</sup>		Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
	Poisson au caramel <sup>1 2 4 7 8 9 10 11</sup>		
	Riz au beurre <sup>7</sup>		
	Yaourt brassé à la pêche <sup>7</sup>		
	Litchis		

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>