



Déjeuner - Semaine du 27-10-2025 au 31-10-2025

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle
	Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
	Yaourt brassé ⁷	
	Fruit	
Mar.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
	Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11}	
	Camembert AOP ⁷	
	Fruit	
Mer.	Betteraves à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Lait ⁷
	Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14}	
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}	
	Meule du Besac AOP ⁷	
	Fruit	
Jeu.	Velouté de légumes et tomates ^{7 9}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	Poule aux herbes ^{1 8 9 10 11}	
	Blé à la tomate ^{1 7}	
	Yaourt brassé ⁷	
	Moelleux aux fruits rouges ^{1 3 6 7 8}	
Ven.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
	Filet de colin beurre citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	
	Epinards au beurre et riz ^{*1 7 8 9 10 11}	
	Tomme Normande ⁷	
	Clémentines	

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 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