



Déjeuner - Semaine du 10-11-2025 au 14-11-2025

Goûter 100%



Lun.

- Salade d'endives<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de bœuf\* aux carottes<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>

Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Mar.

--- Férié ---

Mer.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Clémentines

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>

Jeu.

- Achard de légumes<sup>\*\*1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)<sup>1 8 9 10</sup>
- Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Pomme cuite

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Pomme

Ven.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Filet de colin aux cornichons<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Poire

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