



Déjeuner - Semaine du 01-12-2025 au 05-12-2025

Goûter 100%



Lun.	Salade de pommes de terre* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Jus de pommes
	Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>	
	Blé au beurre <sup>1 7</sup>	
	Comté AOP <sup>7</sup>	
	Pomme cuite	
Mar.	Salade de pommes* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Choco Bisson vanille <sup>1 3 6 8</sup> Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup>
	Steak <sup>1 8 10 11</sup>	
	Choux fleurs sautés <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Brie AOP <sup>7</sup>	
	Poire	
Mer.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Escalope de poulet aux champignons	
	Epinards au beurre <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Emmental <sup>7</sup>	
	Semoule au lait <sup>1 7</sup>	
Jeu.	Velouté de potiron <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 14</sup>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle
	Sauté de porc au curry <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Crêpe aux champignons</i> ) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	
	Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>	
	Banane	
Ven.	Betteraves vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Filet de colin à la dieppoise <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>	
	Riz au beurre <sup>7</sup>	
	Yaourt brassé à la pêche <sup>7</sup>	
	Pomme	

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>