



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

Goûter 100%



Lun.



Salade d'endives^{1 8 9 10 11 12}



Sauté de bœuf* aux carottes^{1 8 9 10 11}



Camembert AOP⁷



Riz au lait⁷

Mar.

--- Férié ---

Mer.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}



Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}



Pennas au beurre^{1 7}



Comté AOP⁷



Clémentines

Jeu.



Achard de légumes**^{1 8 9 10 11 12}



Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}



Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}



Brie AOP⁷



Pomme cuite

Ven.



Salade de radis^{1 8 9 10 11}



Filet de colin aux cornichons^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}



Fourme des Monts Yssingalais⁷



Poire



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 5^{ème}



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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