



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

Goûter 100%



Lun.



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



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}



Camembert AOP⁷



Riz au lait⁷

--- Férié ---

Mar.



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

Mer.



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

Jeu.



Salade de radis^{1 8 9 10 11}



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



Reblochon⁷



Poire

Ven.



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



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^eme



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

* au moins 1 ingrédient Bio

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