



Déjeuner - Semaine du 15-09-2025 au 19-09-2025		Goûter	100%	AB
Lun.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}			
	Rôti de porc aux pruneaux ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Raviolis aux légumes</i>) ^{1 6 7 9 11}			
	Pennes au beurre ^{1 7}			
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷			
	Pastèque			
Mar.	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11}			
	Rôti de veau ^{1 8 9 10 11}			
	Frites au four			
	Fromage frais de vache ⁷			
	Raisin			
Mer.	Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}			
	Flan* de courgettes ^{1 3 7 8 10}			
	Camembert AOP ⁷			
	Tarte aux pommes ^{1 3 5 6 7 8}			
Jeu.	Sardine au citron ^{2 4}			
	Escalope de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11}			
	Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}			
	Semoule au lait ^{1 7}			
	Prunes rouges			
Ven.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}			
	Paëlla* au colin ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}			
	Meule du Besac AOP ⁷			
	Poire			



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



* au moins 1 ingrédient Bio



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



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Pêche Française



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