



Déjeuner - Semaine du 15-09-2025 au 19-09-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
	Sauté de porc aux pruneaux ^{1 8 9 10 11} (<i>Raviolis aux légumes</i>) ^{1 6 7 9 11}		
	Macaronis au beurre ^{1 7}		
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷		
	Pastèque		
Mar.	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la fraise ⁷	
	Hachis* parmentier ^{1 7 8 9 10 11}		
	Fromage frais de vache ⁷		
	Raisin		
Mer.	Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
	Flan* de courgettes ^{1 3 7 8 10}		
	Camembert AOP ⁷		
	Moelleux à l'abricot		
Jeu.	Sardine au citron ^{2 4}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Poire Guyot	
	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}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
	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 5ème



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