



| Déjeuner - Semaine du 20-10-2025 au 24-10-2025 |                                                                                                                                                                                                                                   | Goûter 100%                                                             | AB |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Lun.                                           | <p>  Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Parmentier* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></p> <p> Tomme Normande<sup>7</sup> </p> <p> Fruit </p>                                            | <p>Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>   |    |
| Mar.                                           | <p>  Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></p> <p>  Blé à la tomate<sup>1 7</sup></p> <p>  Yaourt brassé<sup>7</sup></p> <p> Fruit </p>                  | <p>Pain &amp; confiture d'abricots<sup>1</sup></p> <p>Jus de pommes</p> |    |
| Mer.                                           | <p> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup></p>                           | <p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>         |    |
| Jeu.                                           | <p> Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Sauté de dinde<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p>  Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Yaourt brassé<sup>7</sup></p> <p> Fruit </p>                                 | <p>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></p> <p>Jus de pommes</p>            |    |
| Ven.                                           | <p> Velouté de légumes et tomates<sup>7 9</sup></p> <p> Filet de colin au four citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></p> <p>  Epinards au beurre et riz<sup>*1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Tomme Normande </p> <p> Fruit </p> | <p>Naturmiel<sup>1 7 8</sup></p> <p>Purée de pommes en coupelle</p>     |    |



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<sup>ème</sup>



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 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>