



Déjeuner - Semaine du 17-11-2025 au 21-11-2025

Goûter 100%



Lun.

Haricots verts vinaigrette^{1 8 9 10 11}

Ebly bolognaise^{1 8 9 10 11 12}

Yaourt brassé à la poire⁷

Pomme

Pain & confiture d'abricots¹

Lait⁷

Mar.

Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

Rôti de porc à la dijonnaise (*Raviolis aux légumes*)^{1 6 7 9 11}

Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}

Tomme blanche⁷

Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}

Pomme

Mer.

Céleri vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}

Riz* aux petits légumes^{7 8 10}

Fourme des Monts Yssingelais⁷

Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Jus de pommes

Jeu.

Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}

Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}

Meule du Besac AOP⁷

Clémentines

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}

Yaourt brassé à la fraise⁷

Ven.

Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

Couscous* au poisson^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}

Yaourt brassé à la figue⁷

Orange

Pain & confiture de fraise¹

Lait⁷

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