



Déjeuner - Semaine du 24-11-2025 au 28-11-2025

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Pamplemousse

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Purée de pommes en coupelle

Mar.

- Consommé aux vermicelles¹
- Pot au feu^{*1 8 9 10 11 12}
- Fromage frais de vache⁷
- Orange

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mer.

- Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Sauté de dinde^{1 7 8 9 10 11}
- Riz au beurre⁷
- Emmental⁷
- Pomme

Pain & confiture d'abricots¹
Jus de pommes

Jeu.

- Salade d'endives^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Choux blancs à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Pennes au beurre^{1 7}
- Meule du Besac AOP⁷
- Clémentines

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