



Déjeuner - Semaine du 13-10-2025 au 17-10-2025		Goûter	100%	AB
Lun.	Assiette sombrero ^{1 8 9 10 11 12}			
	Blé à la mexicaine ^{1 8 9 10 11 12}			
	Riz au lait ⁷			
	Tarte à la noix de coco ^{1 3 6 7 8}			
Mar.	Salada de palmito ^{1 8 9 10 11 12}			
	Feijoada légère ^{1 6 7 8 9 10 11 12} (<i>Feijoada végétarienne</i>) ^{1 5 6 7 8 9 10 11 12}			
	Tomme blanche ⁷			
	Salada de frutas			
Mer.	Carottes râpées à l'orange ^{1 8 9 10 11 12}		Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
	Tajine de poulet ^{1 7 8 9 10 11 12}			
	Semoule de couscous ¹			
	Fromage blanc nature sucré ⁷			
	Compote de pommes à la cannelle ^{1 6 7 9 11}			
Jeu.	Insalata caprese ^{*1 7 8 9 10 11}			
	Parmentier de brebis ^{*1 7 8 9 10 11}			
	Fromage frais de Brebis ⁷			
	Raisin			
Ven.	Salade de choux blancs ^{1 8 9 10 11}			
	Poisson au caramel ^{1 2 4 7 8 9 10 11}			
	Riz au beurre ⁷			
	Fromage blanc nature sucré ⁷			
	Litchis			



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