



| Déjeuner - Semaine du 03-11-2025 au 07-11-2025 |                                                                                                                                                                                                                 | Goûter 100%                                            | AB |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----|
| Lun.                                           | Velouté duo d'asperges <sup>7</sup><br>Ravioli chèvre ciboulette AB<br>Comté AOP <sup>7</sup><br>Compote pommes-bananes sans sucre ajouté                                                                       |                                                        |    |
| Mar.                                           | Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Tajine de semoule aux légumes <sup>*1 7 8 9 10 11</sup><br>Brie AOP <sup>7</sup><br>Pomme cuite                                                           |                                                        |    |
| Mer.                                           | Brocolis à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup><br>Macaronis au beurre <sup>1 7</sup><br>Fromage blanc* à la crème de marrons <sup>7</sup><br>Orange | Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup><br>Lait <sup>7</sup> |    |
| Jeu.                                           | Salade de pommes de terre <sup>*1 8 9 10 11 12</sup><br>Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Salsifis <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup><br>Banane                                 |                                                        |    |
| Ven.                                           | Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Paëlla* au colin <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup><br>Tomme blanche <sup>7</sup><br>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 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>