Collège Raymond Queneau

Déjeuner - Semaine du 09-11-2026 au 13-11-2026	Goûter 100%
Lun. Salade d'endives aux noix[1 8 9 10 11 12] Sauté de bœuf* aux carottes[1 8 9 10 11] Tomme blanche[7] Moelleux au chocolat[1 3 6 7 8]	
Mar. Carottes râpées à l'orange[1 8 9 10 11 12] Saucisse de porc *(Boulette végétale de jacquier)*[1 3 6 7 8 10 11] Purée de lentilles corail[1 7 8 9 10 11 12] Neufchâtel AOP[7] Kiwi	
Mer. --- Férié ---	
Jeu. Potage Dubarry*[7 8 9 10 11 12] Steak[1 7 8 10 11] Pennes au beurre[1 7] Comté AOP[7] Pamplemousse	
Ven. Assiette d'automne*[1 8 9 10 11 12] Gratinée de saumon[1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14] Spaghettis au beurre[1 7] Tomme Normande[7] Poire	

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Label Rouge

100% végétarien

Pêche Française

Agriculture Biologique

* au moins 1 ingrédient Bio

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[1], Crustacés[2], Oeufs[3], Poissons[4], Arachides[5], Soja[6], Lait[7], Fruits à coques[8], Céleri[9], Moutardeço[10], Graines de sésame[11], Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l[12], Lupin[13], Mollusques[14]