



Déjeuner - Semaine du 02-03-2026 au 06-03-2026

Goûter 100%



Lun.



Velouté de légumes⁹



Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Yaourt brassé⁷



Fruit

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷

Mar.



Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}



Poule aux champignons



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Emmental⁷



Fruit

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}

Purée de pommes en
coupelle

Mer.



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



Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Blé au beurre^{1 7}



Tomme AB⁷



Fruit

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Jeu.



Artichauts vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}



Brie AOP⁷



Moelleux pommes/abricots/griottes

Pain & confiture d'abricots¹

Lait⁷

Ven.



Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}



Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Coquillettes au beurre^{1 7}



Yaourt brassé⁷



Fruit

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes



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
conserves



Cuisiné sur place à base de produits
déshydratés



Label Rouge



100% végétarien



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