



Déjeuner - Semaine du 09-03-2026 au 13-03-2026

Goûter 100%



Lun.



Velouté de poireaux pommes de terre⁷



Lasagnes à la provençale^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}



Brie AOP⁷



Cocktail de fruits

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}

Compote de pommes sans sucre ajouté

Mar.



Taboulé¹



Sauté de bœuf* aux carottes^{1 8 9 10 11}



Comté AOP⁷



Kiwi

Cake vanille^{1 3 7}

Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.



Céleri râpé aux pommes^{9 10 12}



Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}



Fromage frais de vache⁷



Pomme

Pain et chocolat^{1 7 8}

Mandarine

Jeu.



Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}



Saucisse de porc (*Boulette végétale de jacquier*)^{1 3 6 7 8 10 11}



Spaghettis au beurre^{1 7}



Yaourt brassé à l'abricot⁷



Mandarine

Semoule au lait

Purée de pommes en coupelle

Ven.



Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



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



Meule du Besac AOP⁷



Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Pain & confiture de fraise¹

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 conserve



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 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