



Déjeuner - Semaine du 23-03-2026 au 27-03-2026

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Choux verts et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Tarte bourdaloue^{1 3 6 7 8}

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mar.

- Céleri vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 7 8 10 11}
- Printanière de légumes^{1 7 8 9 10 11}
- Saint Ursin⁷
- Compote de pommes sans sucre ajouté

Naturmiel^{1 7 8}
Mandarine

Mer.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Orange

Pain et chocolat^{1 7 8}
Purée de pommes en coupelle

Jeu.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc aux herbes (*Boulette végétale de jacquier*)^{1 3 6 7 8 10 11}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Kiwi

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Ven.

- Velouté duo d'asperges⁷
- Couscous* au poisson^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Mandarine

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes



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 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