



Déjeuner - Semaine du 26-10-2026 au 30-10-2026

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Fruit

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Purée de pommes-poires
en coupelle

Mar.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mer.

- Carottes râpées^{1 8 9 10 11 12}
- Tomme AB⁷
- Compote de pommes sans sucre ajouté

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Lait⁷

Jeu.

- Yaourt brassé⁷
- Pomme

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

Ven.

- Velouté de légumes et tomates^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 14}
- Riz au lait⁷
- Raisin

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷



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 5^eme



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