



Déjeuner - Semaine du 16-03-2026 au 20-03-2026

Goûter 100%



Lun.

- Salade rouge et blanche^{*1 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc à la diable^{1 8 9 10 11 12} (Crêpe à l'emmental)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}
- Tomme blanche⁷
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Mar.

- Potage Dubarry^{7 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 8 10 11}
- Frites au four
- Douceur ardéchoise⁷
- Ananas

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mer.

- Sardine au citron^{2 4}
- Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Epinards à la crème^{7 8 10}
- Meule du Besac AOP⁷
- Poire

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Salade de mâche aux noix^{1 5 8 9 10 11 12}
- Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Riz au lait⁷
- Orange

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Ven.

- Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de colin au four^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Cantal⁷
- Banane

Pain et chocolat^{1 7 8}
Pomme

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

* au moins 1 ingrédient Bio

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