



Déjeuner - Semaine du 23-02-2026 au 27-02-2026

Goûter 100%



Lun.



Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



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



Yaourt brassé à la fraise⁷



Fruit

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷

Mar.



Velouté de légumes⁹



Crêpe à l'emmental^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Blé à la tomate^{1 7}



Brie AOP⁷



Fruit

Pain & confiture d'abricots¹

Lait⁷

Mer.



Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}



Poule aux champignons



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Tomme AB⁷



Fruit

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}

Purée de pommes-poires
en coupelle

Jeu.



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



Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}



Emmental⁷



Clémentines

Pain & confiture de fraise¹

Jus de pommes

Ven.



Céleri râpé aux pommes^{9 10 12}



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



Pennas au beurre^{1 7}



Yaourt brassé⁷



Fruit

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷



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 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