



Déjeuner - Semaine du 20-04-2026 au 24-04-2026

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Saumon beurre citron
- Torsades au beurre<sup>1 7</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Fruit

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Velouté de légumes<sup>9</sup>
- Crêpe à l'emmental<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Blé à la tomate<sup>1 7</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Fruit

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Riz au beurre<sup>7</sup>
- Tomme AB<sup>7</sup>
- Fruit

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Purée de pommes-poires  
en coupelle

Jeu.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Fruit

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Jus de pommes

Ven.

- Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Pomme

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

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 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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>