



Déjeuner - Semaine du 05-10-2026 au 09-10-2026

Goûter 100%



Lun.

- Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Epinards à la crème<sup>7 8 10</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup>

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Pomme

Mar.

- Poireaux vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de bœuf\* aux carottes<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Semoule au lait<sup>1 7</sup>
- Poire

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>

Mer.

- Assiette du jardinier\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Blé à la mexicaine<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Pomme cuite

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

Jeu.

- Velouté de légumes et tomates<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 14</sup>
- Saucisse de porc (*Boulette végétale de jacquier*)<sup>1 3 6 7 8 10 11</sup>
- Les grains de la cour<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Meule du Besac<sup>7</sup>
- Raisin

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Salade verte aux noisettes<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Filet de colin sauce normande<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>
- Le fromage de la couronne<sup>7</sup>
- La salade de fruits du verger royal

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>