



Déjeuner - Semaine du 06-04-2026 au 10-04-2026

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Salade de mâche^{1 8 9 10 11 12}



Chili con carne de porc^{*1 6 8 9 10 11 12} (Tortelloni aux fromage)^{1 2 3 4 6 7}



Douceur ardéchoise⁷



Cocktail de fruits



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



Tarte Provençale^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Yaourt brassé à l'abricot⁷



Pomme



Velouté de poireaux pommes de terre⁷



Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}



Petits pois^{7 8 10}



Mimolette⁷



Poire



Pamplemousse



Spaghetti** aux fruits de mer et poisson^{1 4 8 9 10 11 14}



Brie AOP⁷



Compote pomme-poires sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Poire Williams

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}

Pain & confiture d'abricots¹

Lait⁷

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}

Yaourt brassé à la figue⁷

Lait⁷

Pain et chocolat^{1 7 8}



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