



Déjeuner - Semaine du 21-09-2026 au 25-09-2026

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Brocolis aux champignons et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé au citron⁷
- Raisin

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Poire Guyot

Mar.

- Salade tricolore^{*1 7 8 9 10 11 12}
- Estouffade provençale^{1 8 9 10 11 12}
- Ratatouille^{1 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Tarte bourdaloue^{1 3 6 7 8}

Naturmiel^{1 7 8}
Jus de pommes

Mer.

- Salade de tomates basilic^{1 8 9 10 11}
- Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Coquillettes* et poireaux à la crème^{1 7 8 9 10 11}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Prunes rouges

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Haricots verts vinaigrette à l'échalote^{1 7 8 9 10 11 12}
- Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11 12} (Crêpe à l'emmental et ebly)^{1 2 3 4 7 9 10 11}
- Emmental⁷
- Pêche

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Pomme

Ven.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Pavé corrézien⁷
- Melon

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la poire⁷

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