



Déjeuner - Semaine du 05-10-2026 au 09-10-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12} Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Epinards à la crème^{7 8 10} Camembert AOP⁷ Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}	Choco Bisson vanille^{1 3 6 8} Pomme	
Mar.	Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Sauté de bœuf* aux carottes^{1 8 9 10 11} Semoule au lait^{1 7} Poire	Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7} Yaourt brassé à la figue⁷	
Mer.	Assiette du jardinier*^{1 8 9 10 11 12} Blé à la mexicaine^{1 8 9 10 11 12} Emmental⁷ Pomme cuite	Pain et chocolat^{1 7 8} Jus de pommes	
Jeu.	Velouté de légumes et tomates^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 14} Saucisse de porc (<i>Boulette végétale de jacquier</i>)^{1 3 6 7 8 10 11} Lentilles^{1 8 9 10 11} Meule du Besac AOP⁷ Raisin	Naturmiel^{1 7 8} Lait⁷	
Ven.	Salade verte aux noisettes^{1 8 9 10 11 12} Filet de colin sauce normande^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Pommes de terre persillées^{7 9 12} Fourme des Monts Yssingelais⁷ Salade 3 fruits	Pain & confiture de fraise¹ 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



* 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 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