



Déjeuner - Semaine du 19-10-2026 au 23-10-2026

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11}
- Poêlée quinoa aux légumes^{1 7 8 9 11}
- Tomme AB⁷
- Semoule au lait^{1 7}

Pain et chocolat^{1 7 8}
Purée de pommes en coupelle

Mar.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 7 8 10 11}
- Courgettes et blé^{*1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- La salade de fruits du verger royal

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mer.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8}

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Lait⁷

Jeu.

- Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Blanquette de poulet
- Brocolis sautés^{1 8 9 10 11}
- Fromage blanc nature sucré⁷
- Fruit

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Ven.

- Velouté de légumes et tomates^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 14}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Riz au beurre⁷
- Emmental⁷
- Fruit

Pain & confiture d'abricots¹
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