



Déjeuner - Semaine du 26-10-2026 au 30-10-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	<p> Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}</p> <p> Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}</p> <p> Camembert AOP⁷ </p> <p> Fruit </p>	<p>Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}</p> <p>Purée de pommes-poires en coupelle</p>	
Mar.	<p> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}</p> <p> Camembert AOP⁷ </p> <p> Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}</p>	<p>Pain & confiture de fraise¹</p> <p>Lait⁷</p>	
Mer.	<p> Carottes râpées^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Tortelloni au fromage^{1 2 3 4 6 7}</p> <p> Tomme AB⁷</p> <p> Compote de pommes sans sucre ajouté</p>	<p>Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}</p> <p>Lait⁷</p>	
Jeu.	<p> Haricots beurre vinaigrette^{1 8 9 10 11}</p> <p> Escalope de dinde^{1 8 9 10 11}</p> <p> Brocolis sautés^{1 8 9 10 11}</p> <p> Yaourt brassé⁷</p> <p> Pomme </p>	<p>Croissant^{1 3 6 7 8 11}</p> <p>Jus de pommes</p>	
Ven.	<p> Velouté de légumes et tomates^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 14}</p> <p> Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}</p> <p> Courgettes au beurre^{1 7 8 9 10 11}</p> <p> Riz au lait⁷</p> <p> Raisin </p>	<p>Pain et chocolat^{1 7 8}</p> <p>Lait⁷</p>	



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