



Déjeuner - Semaine du 16-03-2026 au 20-03-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	AB 🏠 Salade rouge et blanche ^{*1 8 9 10 11 12} TERROIRS 🏠 Rôti de porc à la diable ^{1 8 9 10 11 12} (Crêpe à l'emmental) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} AB 🏠 Purée de lentilles corail ^{1 7 8 9 10 11 12} AB Tomme blanche ⁷ 🍷 AB 🍷 Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷	
Mar.	🏠 Potage Dubarry ^{7 8 9 10 11 12} AB 🏠 Steak ^{1 8 10 11} 🍷 Frites au four AB Douceur ardéchoise ⁷ AB Ananas 🍷	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mer.	🍷 Sardine au citron ^{2 4} 🏠 Sauté de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} ❄️ Epinards à la crème ^{7 8 10} AB Meule du Besac AOP ⁷ 🍷 AB Poire 🍷	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Jeu.	🏠 Salade de mâche aux noix ^{1 5 8 9 10 11 12} AB 🏠 Omelette aux fines herbes ^{1 3 7 8 9 10 11} AB 🏠 Coquillettes au beurre ^{1 7} AB 🍷 Riz au lait ⁷ AB Orange 🍷	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
Ven.	🍷 Poireaux vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} ❄️ Filet de colin au four ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} AB 🏠 Pommes de terre persillées ^{7 9 12} AB Cantal ⁷ AB Banane 🍷	Pain et chocolat ^{1 7 8} Pomme	

🏠 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	🍷 Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	🍷 Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
❄️ Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés	🍷 Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	🍷 Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème
TERROIRS Terroirs Hauts-de-France Fermier	🍷 Label Rouge 🍷 100% végétarien	🍷 Pêche Française
AB Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	🍷 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