



Déjeuner - Semaine du 09-03-2026 au 13-03-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷ Lasagnes à la provençale ^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14} Brie AOP ⁷ Cocktail de fruits	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Compote de pommes sans sucre ajouté	
Mar.	Taboulé ¹ Sauté de bœuf* aux carottes ^{1 8 9 10 11} Comté AOP ⁷ Kiwi	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷	
Mer.	Céleri râpé aux pommes ^{9 10 12} Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} Fromage frais de vache ⁷ Pomme	Pain et chocolat ^{1 7 8} Mandarine	
Jeu.	Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Boulette végétale de jacquier</i>) ^{1 3 6 7 8 10 11} Spaghettis au beurre ^{1 7} Yaourt brassé à l'abricot ⁷ Clémentines	Semoule au lait Purée de pommes en coupelle	
Ven.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Meule du Besac AOP ⁷ Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes	



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