



Déjeuner - Semaine du 30-03-2026 au 03-04-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Parmentier de mouton* Saint Ursin ⁷ Pomme cuite	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
Mar.	Velouté de légumes verts ^{1 2 4 6 7 8 9 10 14} Colombo de porc ^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes) ^{1 8} Pommes de terre Tomme AB ⁷ Ananas	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Mer.	Salade d'œuf dur vinaigrette* ^{1 3 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Riz* aux petits légumes ^{7 8 10} Emmental ⁷ Poire	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes	
Jeu.	Assiette sombrero ^{1 8 9 10 11 12} Poulet aux herbes ^{1 8 9 10 11 12} Blé au beurre ^{1 7} Douceur ardéchoise ⁷ Pomme	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée de pommes-poires en coupelle	
Ven.	Poireaux vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Tarte aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Banane	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} 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 Hauts-de-France Fermier	Label Rouge 100% végétarien	Pêche Française
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