



Déjeuner - Semaine du 21-09-2026 au 25-09-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14} Brocolis aux champignons et riz^{*1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé au citron⁷ Raisin	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Poire Guyot	
Mar.	Salade tricolore^{*1 7 8 9 10 11 12} Sauté de poulet^{1 7 8 9 10 11} Ratatouille^{1 8 9 10 11} Tomme blanche⁷ Tarte bourdaloue^{1 3 6 7 8}	Naturmiel ^{1 7 8} Jus de pommes	
Mer.	Salade de tomates basilic^{1 8 9 10 11} Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Coquillettes* et poireaux à la crème^{1 7 8 9 10 11} Fourme des Monts Yssingelais⁷ Prunes rouges	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Jeu.	Haricots verts vinaigrette à l'échalote^{1 7 8 9 10 11 12} Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11 12} (Raviolis aux légumes)^{1 6 7 9 11} Emmental⁷ Pêche	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme	
Ven.	Salade de radis^{1 8 9 10 11} Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Spaghettis au beurre^{1 7} Pavé corrézien⁷ Melon	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} 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