



Déjeuner - Semaine du 28-09-2026 au 02-10-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Taboulé ¹ Sauté de porc au miel ^{1 8 9 10 11} (Poêlée quinoa aux légumes) ^{1 7 8 9 11} Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11} Douceur ardéchoise ⁷ Pomme	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Prunes rouges	
Mar.	Salade grecque ^{1 7 8 9 10 11 12} Omelette aux champignons ^{1 3 7 8 9 10 11} Torsades au beurre ^{1 7} Yaourt brassé nature sucré ⁷ Prunes rouges	Pain & confiture d'abricots ¹ Jus de pommes	
Mer.	Salade de pommes de terre ^{* 1 8 9 10 11 12} Estouffade provençale ^{1 8 9 10 11 12} Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11} Riz au lait ⁷ Poire	Cake vanille ^{1 3 7} Purée pommes bananes	
Jeu.	Salade de fenouils ^{1 8 9 10 11} Steak ^{1 7 8 10 11} Frites au four Tomme AB ⁷ Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Pain et chocolat ^{1 7 8} Poire Guyot	
Ven.	Courgettes râpées à la menthe ^{1 8 9 10 11} Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Brie AOP ⁷ Raisin	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	



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