



Déjeuner - Semaine du 02-11-2026 au 06-11-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14} Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} Emmental ⁷ Compote pomme-mangue sans sucre ajouté	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷	
Mar.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Tajine de semoule aux légumes ^{* 1 7 8 9 10 11} Brie AOP ⁷ Pomme cuite aux amandes ⁸	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Mer.	Poireaux vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Fromage blanc* à la crème de marrons ⁷ Orange	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Jeu.	Taboulé ¹ Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé nature sucré ⁷ Banane	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
Ven.	Salade crunch ^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais aux cornichons ^{1 4 8 9 10 11} Pommes de terre grenaille ^{1 7 8 9 10 11} Fourme des Monts Yssingalais ⁷ Riz au lait ⁷	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Compote de pommes sans sucre ajouté	



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^eme



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