



Déjeuner - Semaine du 23-02-2026 au 27-02-2026

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Fruit

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Mar.

- Velouté de légumes⁹
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Blé à la tomate^{1 7}
- Brie AOP⁷
- Fruit

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Mer.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde^{1 8 9 10 11}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Tomme AB⁷
- Fruit

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Purée de pommes-poires
en coupelle

Jeu.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Clémentines

Pain & confiture de fraise¹
Jus de pommes

Ven.

- Céleri râpé aux pommes^{9 10 12}
- Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Pennes au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé⁷
- Fruit

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

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