



Déjeuner - Semaine du 30-03-2026 au 03-04-2026		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis^{1 8 9 10 11} Parmentier de mouton* Saint Ursin⁷ Pomme cuite 	<ul style="list-style-type: none"> Choco Bisson vanille^{1 3 6 8} Yaourt brassé à l'abricot⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes verts^{1 2 4 6 7 8 9 10 14} Colombo de porc^{1 8 9 10 11 12} (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>)^{1 8} Pommes de terre Tomme AB⁷ Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Lait⁷
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> 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} Emmental⁷ Poire 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Jus de pommes
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Assiette sombrero^{1 8 9 10 11 12} Poulet aux herbes^{1 8 9 10 11 12} Blé au beurre^{1 7} Douceur ardéchoise⁷ Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7} Purée de pommes-poires en coupelle
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> 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 fraise⁷ Banane 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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



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