



Déjeuner - Semaine du 23-03-2026 au 27-03-2026

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}	
	Choux verts et riz ^{*1 7 8 9 10 11}	
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷	
	Tarte bourdaloue ^{1 3 6 7 8}	
Mar.	Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Naturmiel ^{1 7 8} Mandarine
	Sauté de boeuf* printanier ^{1 8 9 10 11 12}	
	Saint Ursin ⁷	
	Compote de pommes sans sucre ajouté	
Mer.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Purée de pommes en coupelle
	Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
	Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11}	
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
	Orange	
Jeu.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷
	Saucisse de porc aux herbes (<i>Boulette végétale de jacquier</i>) ^{1 3 6 7 8 10 11}	
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}	
	Camembert AOP ⁷	
	Kiwi	
Ven.	Velouté duo d'asperges ⁷	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	Couscous* au poisson ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	
	Yaourt brassé à la poire ⁷	
	Mandarine	

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 5^e

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