



Déjeuner - Semaine du 13-04-2026 au 17-04-2026

Goûter 100%



Lun.	Salade de lentilles ^{1 9 10 11} Tajine de semoule aux légumes ^{*17 8 9 10 11} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Poire	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle
Mar.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc aux pruneaux ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Falafel à la libanaise</i>) ^{1 5 6 8 9 10 11 13} Blé au beurre ^{1 7} Pavé corrézien ⁷ Tarte aux pommes ^{1 3 5 6 7 8}	Cake vanille ^{1 3 7} Pomme
Mer.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Escalope de dinde à la crème ^{1 7 8 9 10 11} Petits pois ^{7 8 10} Comté AOP ⁷ Semoule au lait ⁷	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes
Jeu.	Betteraves vinaigrette à la crème ^{1 7 8 9 10 11 12} Steak ^{1 8 10 11} Frites au four Emmental ⁷ Pomme	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à l'abricot ⁷
Ven.	Velouté duo d'asperges ⁷ Pot au feu de la mer* Yaourt brassé à la figue ⁷ Banane	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle



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 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