



Déjeuner - Semaine du 26-10-2026 au 30-10-2026

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Camembert AOP⁷
- Fruit

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

Mar.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mer.

- Carottes râpées^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde^{1 8 9 10 11}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Tomme AB⁷
- Compote de pommes sans sucre ajouté

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Lait⁷

Jeu.

- Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Boulette végétale de jacquier^{1 3 6 7 8 10 11}
- Poêlée quinoa aux légumes^{1 7 8 9}
- Yaourt brassé⁷
- Pomme

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Ven.

- Velouté de légumes et tomates^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 14}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Epinards et blé^{1 7 8 9 10 11}
- Riz au lait⁷
- Raisin

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

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