



Déjeuner - Semaine du 05-10-2026 au 09-10-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	 Choux blancs et choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12}  Escalope de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11}  Epinards à la crème ^{7 8 10}  Camembert AOP ⁷   Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}		
Mar.	 Poireaux vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}   Sauté de bœuf* aux carottes ^{1 8 9 10 11}   Semoule au lait ^{1 7}  Poire 		
Mer.	  Assiette du jardinier* ^{1 8 9 10 11 12}   Blé à la mexicaine ^{1 8 9 10 11 12}  Emmental ⁷   Pomme cuite		
Jeu.	 Velouté de légumes et tomates ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 14}   Saucisse de porc (<i>Boulette végétale de jacquier</i>) ^{1 3 6 7 8 10 11}   Lentilles ^{1 8 9 10 11}  Meule du Besac AOP ⁷   Raisin 		
Ven.	 Salade verte aux noisettes ^{1 8 9 10 11 12}  Filet de colin sauce normande ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}   Pommes de terre persillées ^{7 9 12}  Fourme des Monts Yssingalais ⁷  Salade 3 fruits		

 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^{ème}

 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