



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}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Pomme	
	Rôti de porc ^{1 8 9 10 11} (<i>Tarte aux fromages</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	Epinards à la crème ^{7 8 10}		
	Camembert AOP ⁷		
Mar.	Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la figue ⁷	
	Poireaux vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	Sauté de bœuf* aux carottes ^{1 8 9 10 11}		
	Semoule au lait ^{1 7}		
Mer.	Poire	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
	Assiette du jardinier* ^{1 8 9 10 11 12}		
	Blé à la mexicaine ^{1 8 9 10 11 12}		
	Emmental ⁷		
Jeu.	Pomme cuite	Naturmiel ^{1 7 8} Lait ⁷	
	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}		
Ven.	Meule du Besac AOP ⁷	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
	Raisin		
	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 Yssingelais ⁷		
	Pêche		

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 5ème
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