



Déjeuner - Semaine du 02-11-2026 au 06-11-2026

Goûter 100%



Lun.



Velouté de potiron^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}



Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}



Emmental⁷



Compote pomme-mangue sans sucre ajouté

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Mar.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Tajine de semoule aux légumes^{*1 7 8 9 10 11}



Brie AOP⁷



Pomme cuite aux amandes⁸

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mer.



Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Fromage blanc* à la crème de marrons⁷



Orange

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.



Taboulé¹



Roastbeef^{1 8 9 10 11}



Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Banane

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Ven.



Salade crunch^{*1 8 9 10 11 12}



Filet de colin aux cornichons^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Pommes de terre grenaille^{1 7 8 9 10 11}



Fourme des Monts Yssingalais⁷



Riz au lait⁷

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Compote de pommes sans sucre ajouté



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



Agriculture Biologique



* 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