



| Déjeuner - Semaine du 16-03-2026 au 20-03-2026 |                                                                                                                                                                                                                                                                           | Goûter 100%                                                                                                                                                           | AB |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lun.                                           | Salade rouge et blanche <sup>*1 8 9 10 11 12</sup><br>Sauté de porc à la diable <sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Crêpe à l'emmental et ebyl) <sup>1 2 3 4 7 9 10 11</sup><br>Purée de lentilles corail <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup><br>Tomme blanche <sup>7</sup><br>Pomme cuite | Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup><br>Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>                                                                                |    |
|                                                | Potage Dubarry <sup>7 8 9 10 11 12</sup><br>Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Frites au four<br>Douceur ardéchoise <sup>7</sup><br>Ananas                                                                                                                               |                                                                                                                                                                       |    |
|                                                | Sardine au citron <sup>2 4</sup><br>Sauté de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Epinards à la crème <sup>7 8 10</sup><br>Meule du Besac AOP <sup>7</sup><br>Poire                                                                                          |                                                                                                                                                                       |    |
|                                                | Salade de mâche aux noix <sup>1 5 8 9 10 11 12</sup><br>Omelette aux fines herbes <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup><br>Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup><br>Riz au lait <sup>7</sup><br>Orange                                                                               |                                                                                                                                                                       |    |
| Ven.                                           | Poireaux vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Filet de colin au four <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup><br>Pommes de terre persillées <sup>7 9 12</sup><br>Cantal <sup>7</sup><br>Banane                                                                          | Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup><br>Lait <sup>7</sup><br>Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup><br>Lait <sup>7</sup><br>Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup><br>Pomme |    |



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>