



Déjeuner - Semaine du 04-05-2026 au 08-05-2026

Goûter 100%



Lun.

- Velouté duo d'asperges⁷
- Lasagnes à la provençale^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}
- Cantal⁷
- Compote de pêches

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la cerise⁷

Mar.

- Salade d'œuf dur vinaigrette*^{1 3 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Fromage blanc nature sucré⁷
- Pomme

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Mer.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Sauté de dinde basquaise^{1 7 8 9 10 11 12}
- Poêlée quinoa aux légumes^{1 7 8 9}
- Camembert AOP⁷
- Compote pomme-poires sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Epinards à la crème^{7 8 10}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Flan pâtissier^{1 3 7}

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

Ven.

--- Férié ---



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