



Déjeuner - Semaine du 23-03-2026 au 27-03-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}		
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	Choux verts et riz ^{*1 7 8 9 10 11}		
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷		
Mar.	Tarte bourdaloue ^{1 3 6 7 8}		
	Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	Sauté de boeuf* printanier ^{1 8 9 10 11 12}		
	Saint Ursin ⁷		
Mer.	Compote de pommes sans sucre ajouté		
	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Purée de pommes en coupelle	
	Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}		
	Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11}		
Jeu.	Yaourt brassé à l'abricot ⁷		
	Orange		
	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	Saucisse de porc aux herbes (<i>Boulette végétale de jacquier</i>) ^{1 3 6 7 8 10 11}		
Ven.	Lentilles ^{1 8 9 10 11}		
	Camembert AOP ⁷		
	Kiwi		
	Velouté duo d'asperges ⁷		
Ven.	Couscous* au poisson ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}		
	Yaourt brassé à la poire ⁷		
	Mandarine		



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 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