



Déjeuner - Semaine du 27-04-2026 au 01-05-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de légumes ⁹ Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Pennes au beurre ^{1 7} Yaourt brassé ⁷ Orange	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Mar.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12} Hachis* parmentier ^{1 7 8 9 10 11} Brie AOP ⁷ Pomme	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Mer.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Pennes au beurre ^{1 7} Tomme AB ⁷ Clémentines	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Pomme	
Jeu.	Haricots verts vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Escalope de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} Lentilles ^{1 8 9 10 11} Emmental ⁷ Poire	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
Ven.	--- Férié ---		



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



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Agriculture Biologique



* au moins 1 ingrédient Bio



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