











Déjeuner - Semaine du 18-05-2026 au 22-05-2026









Goûter 100%










Lun.

-  Poireaux vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
-   Poulet aux herbes^{1 8 9 10 11 12}
-  Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
-  Neufchâtel AOP⁷ 
-   Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8}

Mar.









-   Salade d'œuf dur vinaigrette*^{1 3 8 9 10 11 12} 
-   Blé à la mexicaine^{1 6 8 9 10 11 12}
-  Cantal⁷
-  Pomme 

Mer.










-  Salade de mâche^{1 8 9 10 11 12}
-  Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
-   Riz à la tomate⁷
-  Brie AOP⁷ 
-  Cocktail de fruits


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


Jeu.


-   Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
-  Navarin de dinde^{1 8 9 10 11 12}
-   Pommes de terre persillées^{7 9 12}
-  Yaourt brassé nature sucré⁷
-  Cerises 


Ven.


-   Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}
-  Filet de colin sauce basilic^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
-   Semoule aux petits légumes*^{1 9}
-  Meule du Besac AOP⁷ 
-   Compote pommes-bananes sans sucre ajouté


 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