



Déjeuner - Semaine du 28-09-2026 au 02-10-2026

Goûter 100%



Lun.



Taboulé¹



Sauté de porc au miel^{1 8 9 10 11} (Poêlée quinoa aux légumes)^{1 7 8 9 11}



Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}



Douceur ardéchoise⁷



Pomme

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Prunes rouges

Mar.



Salade grecque^{1 7 8 9 10 11 12}



Omelette aux champignons^{1 3 7 8 9 10 11}



Torsades au beurre^{1 7}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Prunes rouges

Pain & confiture d'abricots¹
Jus de pommes

Mer.



Salade de pommes de terre^{* 1 8 9 10 11 12}



Estouffade provençale^{1 8 9 10 11 12}



Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}



Riz au lait⁷



Poire

Cake vanille^{1 3 7}
Purée pommes bananes

Jeu.



Salade de fenouils^{1 8 9 10 11}



Roastbeef^{1 8 9 10 11}



Frites au four



Tomme AB⁷



Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Pain et chocolat^{1 7 8}
Poire Guyot

Ven.



Courgettes râpées à la menthe^{1 8 9 10 11}



Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Brie AOP⁷



Raisin

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷



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



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



Agriculture Biologique



* au moins 1 ingrédient Bio



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