



Déjeuner - Semaine du 16-03-2026 au 20-03-2026

Goûter 100%



Lun.

- Salade rouge et blanche\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Rôti de porc à la diable<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Crêpe à l'emmental)<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Mar.

- Potage Dubarry<sup>7 8 9 10 11 12</sup>
- Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Douceur ardéchoise<sup>7</sup>
- Ananas

Mer.

- Sardine au citron<sup>2 4</sup>
- Sauté de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Epinards à la crème<sup>7 8 10</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Poire

Jeu.

- Salade de mâche aux noix<sup>1 5 8 9 10 11 12</sup>
- Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>
- Orange

Ven.

- Poireaux vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Filet de colin au four<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>
- Cantal<sup>7</sup>
- Banane

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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>