



Déjeuner - Semaine du 09-02-2026 au 13-02-2026

Goûter 100%



Lun.

- Salade de lentilles^{1 9 10 11}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Blé au beurre^{1 7}
- Comté AOP⁷
- Poire

Pain et chocolat^{1 7 8}
Compote de pommes sans sucre ajouté

Mar.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (*Raviolis aux légumes*)^{1 6 7 9 11}
- Purée de carottes et pomme de terre^{1 7 10 12}
- Meule du Besac AOP⁷
- Tarte bourdaloue^{1 3 6 7 8}

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mer.

- Céleri râpé aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Epinards au beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Orange

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Assiette du jardinier^{* 1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de veau
- Haricots coco^{1 6 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Kiwi

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Purée de pommes-poires en coupelle

Ven.

- Velouté de carottes à la crème^{1 2 3 4 6 8 9 10 14}
- Aile de raie aux cornichons
- Riz au beurre⁷
- Yaourt brassé à la pêche⁷
- Pomme

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

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