



Déjeuner - Semaine du 19-01-2026 au 23-01-2026

Goûter 100%



Lun.

- Choux rouges aux pommes^{*1 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 7 8 10 11}
- Gratin dauphinois^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Orange

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Mar.

- Potage Saint Germain^{1 8 9 10 11}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Blé au beurre^{1 7}
- Comté AOP⁷
- Poire

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la figue⁷

Mer.

- Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Purée de potiron et potimarron^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme AB⁷
- Mandarine

Naturmiel^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Chili con carne de porc^{*1 6 8 9 10 11 12} (*Tortelloni aux fromage*)^{1 2 3 4 6 7}
- Camembert AOP⁷
- Moelleux au chocolat^{1 1 3 6 7 8}

Pain & confiture de fraise¹
Jus de pommes

Ven.

- Salade trévise^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de colin à la dieppoise^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Banane

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

Pêche Française

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