



Déjeuner - Semaine du 16-02-2026 au 20-02-2026

Goûter 100%



Lun.

- Assiette d'hiver*^{1 8 9 10 11 12}
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Frites au four
- Emmental⁷
- Compote de pommes sans sucre ajouté

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mar.

- Poireaux vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Omelette aux champignons^{1 3 7 8 9 10 11}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Tomme blanche⁷
- Semoule au lait^{1 7}

Yaourt brassé à la figue⁷
Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}

Mer.

- Salade de pommes de terre*^{1 8 9 10 11 12}
- Poulet aux herbes^{1 8 9 10 11 12}
- Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Poire

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Velouté de potiron^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}
- Couscous* à la dinde^{1 8 9 10 11}
- Meule du Besac AOP⁷
- Pomme

Yaourt brassé à l'abricot⁷
Naturmiel^{1 7 8}

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11}
- Riz* aux petits pois^{7 8 10}
- Mimolette⁷
- Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes



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