



Déjeuner - Semaine du 12-01-2026 au 16-01-2026

Goûter 100%



Lun.

- Assiette sombrero^{1 8 9 10 11 12}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Kiwi

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

Mar.

- Velouté de légumes⁹
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}
- Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Orange

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Mer.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Couscous à la poule^{1 8 9 10 11 12}
- Brie AOP⁷
- Pomme cuite

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Clémentine

Jeu.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Goulash^{1 8 9 10 11}
- Purée*
- Comté AOP⁷
- Compote pomme-poires sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Ven.

- Salade d'œuf dur vinaigrette*^{1 3 8 9 10 11 12}
- Poisson frais sauce normande^{1 4 7 8 9 10 11}
- Pennes au beurre^{1 7}
- Fromage blanc* à la crème de marrons⁷
- Clémentines

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 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 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