



Déjeuner - Semaine du 09-02-2026 au 13-02-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de lentilles ^{1 9 10 11} Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} Blé au beurre ^{1 7} Comté AOP ⁷ Poire	Pain et chocolat ^{1 7 8} Compote de pommes sans sucre ajouté	
	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Raviolis aux légumes</i>) ^{1 6 7 9 11} Purée de carottes et pomme de terre ^{1 7 10 12} Meule du Besac AOP ⁷ Tarte bourdaloue ^{1 3 6 7 8}		
	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} Emmental ⁷ Orange		
	Assiette du jardinier ^{* 1 8 9 10 11 12} Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Haricots coco ^{1 6 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Kiwi		
	Velouté de carottes à la crème ^{1 2 3 4 6 8 9 10 14} Aile de raie aux cornichons Riz au beurre ⁷ Yaourt brassé à la pêche ⁷ Pomme		
Mar.		Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mer.		Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Jeu.		Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée de pommes-poires en coupelle	
Ven.		Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	



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



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