



Déjeuner - Semaine du 26-01-2026 au 30-01-2026

Goûter 100%



Lun.



Achard de légumes**^{1 8 9 10 11 12}



Rôti de porc à la dijonnaise (*Poêlée quinoa aux légumes*)^{1 8}



Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}



Camembert AOP⁷



Cocktail de fruits

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Mar.



Salade de lentilles^{1 9 10 11}



Omelette^{1 3 7 8 9 10 11}



Coquillettes au beurre^{1 7}



Fourme des Monts Yssingelais⁷



Pomme

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

Mer.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Pennas au beurre^{1 7}



Yaourt brassé à l'abricot⁷



Pamplemousse

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.



Consommé aux vermicelles¹



Pot au feu*^{1 8 9 10 11 12}



Tomme AB⁷



Poire

Pain & confiture de fraise¹
Clémentine

Ven.



Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Couscous* au poisson^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Emmental⁷



Crêpe au chocolat^{1 3 7}

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
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



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