



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



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

* au moins 1 ingrédient Bio

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