



Déjeuner - Semaine du 02-02-2026 au 06-02-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷ Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Frites au four Tomme blanche ⁷ Orange	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷	
Mar.	Céleri vinaigrette à l'orange ^{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 poire ⁷ Pomme	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
Mer.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} Escalope de dinde ^{1 8 9 10 11} Petits pois ^{7 8 10} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Clémentines	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Jeu.	Choux blancs et choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) ^{1 8 9 10} Coquillettes au beurre ^{1 7} Meule du Besac AOP ⁷ Compote pomme-mangue sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme	
Ven.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Brie AOP ⁷ Banane	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Lait ⁷	



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 5ème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



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