



Déjeuner - Semaine du 12-01-2026 au 16-01-2026		Goûter 100%	AB
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 (<i>Boulettes de flageolets AB</i>)^{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.	Velouté de potiron^{1 2 3 4 6 7 8 9 14} Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Pommes noisette et haricots verts Brie AOP⁷ Paris-Brest	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



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