



Déjeuner - Semaine du 26-01-2026 au 30-01-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	 Achard de légumes**^{1 8 9 10 11 12}   Sauté de porc à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12} (<i>Raviolis aux légumes</i>)^{1 6 7 9 11}   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}   Pennes 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 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



* au moins 1 ingrédient Bio



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

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