



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

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Achard de légumes**^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc à la dijonnaise (<i>Raviolis aux légumes</i>)^{1 6 7 9 11} Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> 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 Pamplémousse 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Consommé aux vermicelles¹ Pot au feu*^{1 8 9 10 11 12} Tomme AB⁷ Poire 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Clémentine
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> 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} 	<ul style="list-style-type: none"> 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