



Déjeuner - Semaine du 16-02-2026 au 20-02-2026

Goûter 100%



Lun.	Assiette d'hiver* ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷
	Roastbeef ^{1 8 9 10 11}	
	Frites au four	
	Emmental ⁷	
Mar.	Compote de pommes sans sucre ajouté	Yaourt brassé à la figue ⁷ Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8}
	Poireaux vinaigrette ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	
	Omelette aux champignons ^{1 3 7 8 9 10 11}	
	Pommes de terre persillées ^{7 9 12}	
	Tomme AB ⁷	
Mer.	Semoule au lait ⁷	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Salade de pommes de terre* ^{1 8 9 10 11 12}	
	Poulet aux herbes ^{1 8 9 10 11 12}	
	Carottes persillées ^{1 7 8 9 10 11}	
	Brie AOP ⁷	
Jeu.	Poire	Yaourt brassé à l'abricot ⁷ Naturmiel ^{1 7 8}
	Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}	
	Couscous* à la dinde ^{1 8 9 10 11}	
	Meule du Besac AOP ⁷	
Ven.	Pomme	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	
	Filet de daurade aux épices ^{1 4 7 8 9 10 11}	
	Riz* aux petits pois ^{7 8 10}	
	Mimolette ⁷	
	Tarte aux pommes ^{1 3 5 6 7 8}	



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



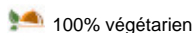
Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



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 5^eme



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