



Déjeuner - Semaine du 05-01-2026 au 09-01-2026

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Compote de pommes sans sucre ajouté

Mar.

- Carottes râpées à l'orange<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Purée<sup>\*7</sup>
- Fromage frais de vache<sup>7</sup>
- Pomme

Mer.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Petits pois<sup>7 8 10</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Clémentines

Jeu.

- Velouté de potiron<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 14</sup>
- Ebly bolognaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Salade 3 fruits

Ven.

- Salade verte aux noix<sup>8 10</sup>
- Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Carottes et pommes persillés<sup>7 9</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Galette à la frangipane<sup>1 3 6 7 8</sup>

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Jus de pommes

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<sup>ème</sup>

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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>