



Déjeuner - Semaine du 26-01-2026 au 30-01-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Achard de légumes** ^{1 8 9 10 11 12}		
	Rôti de porc à la dijonnaise (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>) ^{1 8}		
	Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11}		
	Camembert AOP ⁷		
	Cocktail de fruits		
Mar.	Salade de lentilles ^{1 9 10 11}		
	Omelette ^{1 3 7 8 9 10 11}		
	Coquillettes au beurre ^{1 7}		
	Morbier AOP ⁷		
	Pomme		
Mer.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle	
	Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}		
	Pennes au beurre ^{1 7}		
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷		
	Pamplemousse		
Jeu.	Consommé aux vermicelles ¹		
	Pot au feu* ^{1 8 9 10 11 12}		
	Tomme Normande ⁷		
	Poire		
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}		
	Emmental ⁷		
	Crêpe au chocolat ^{1 3 7}		

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés	Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5 ^{ème}
Terroirs Hauts-de-France Fermier	Label Rouge 100% végétarien	Pêche Française
Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	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