



| Déjeuner - Semaine du 09-02-2026 au 13-02-2026 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Goûter 100% | AB |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|
| Lun.                                           | Salade de lentilles <sup>1 9 10 11</sup><br>Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup><br>Blé au beurre <sup>1 7</sup><br>Comté AOP <sup>7</sup><br>Poire                                                                                                                                              |             |    |
|                                                | Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Rôti de porc au curry <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Raviolis aux légumes</i> ) <sup>1 6 7 9 11</sup><br>Purée de carottes et pomme de terre <sup>1 7 10 12</sup><br>Meule du Besac AOP <sup>7</sup><br>Tarte bourdaloue <sup>1 3 6 7 8</sup> |             |    |
|                                                | Céleri râpé aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Sauté de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Epinards au beurre <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Emmental <sup>7</sup><br>Orange                                                                                                          |             |    |
|                                                | Assiette du jardinier <sup>* 1 8 9 10 11 12</sup><br>Escalope de veau à la dijonnaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Haricots coco <sup>1 6 7 8 9 10 11</sup><br>Camembert AOP <sup>7</sup><br>Kiwi                                                                                                    |             |    |
|                                                | Velouté de carottes à la crème <sup>1 2 3 4 6 8 9 10 14</sup><br>Aile de raie aux cornichons<br>Riz au beurre <sup>7</sup><br>Yaourt brassé à la pêche <sup>7</sup><br>Pomme                                                                                                                         |             |    |



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



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>