



Déjeuner - Semaine du 02-02-2026 au 06-02-2026

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de poireaux pommes de terre⁷
- Steak^{1 7 8 10 11}
- Frites au four
- Tomme blanche⁷
- Orange

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mar.

- Céleri vinaigrette à l'orange^{1 8 9 10 11 12}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Pomme

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mer.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Petits pois^{7 8 10}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Clémentines

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Jeu.

- Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}
- Pennes au beurre^{1 7}
- Meule du Besac AOP⁷
- Compote pomme-mangue sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Pomme

Ven.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Brie AOP⁷
- Banane

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Lait⁷



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



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