



Déjeuner - Semaine du 23-02-2026 au 27-02-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	 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}   Yaourt brassé à la fraise ⁷  Fruit 	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Mar.	 Velouté de légumes ⁹  Crêpe à l'emmental ^{1 2 3 4 7 9 10 14}   Blé à la tomate ^{1 7}  Brie AOP ⁷   Fruit 	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
Mer.	  Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}  Escalope de dinde ^{1 8 9 10 11}   Lentilles ^{1 8 9 10 11}  Tomme AB ⁷  Fruit 	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle	
Jeu.	 Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12}   Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11}  Emmental ⁷   Clémentines 	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes	
Ven.	 Céleri râpé aux pommes ^{9 10 12}  Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}   Pennes au beurre ^{1 7}  Yaourt brassé ⁷  Fruit 	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait 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 5ème
 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