



Déjeuner - Semaine du 09-02-2026 au 13-02-2026

Goûter 100%



Lun.

- Salade de lentilles<sup>1 9 10 11</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Blé au beurre<sup>1 7</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Poire

Mar.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Rôti de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Raviolis aux légumes*)<sup>1 6 7 9 11</sup>
- Purée de carottes et pomme de terre<sup>1 7 10 12</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Tarte bourdaloue<sup>1 3 6 7 8</sup>

Mer.

- Céleri râpé aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Epinards au beurre<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Orange

Jeu.

- Assiette du jardinier\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de veau
- Haricots coco<sup>1 6 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Kiwi

Ven.

- Velouté de carottes à la crème<sup>1 2 3 4 6 8 9 10 14</sup>
- Aile de raie aux cornichons
- Riz au beurre<sup>7</sup>
- Yaourt brassé à la pêche<sup>7</sup>
- 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
- \* 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 5ème
- 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>