



Déjeuner - Semaine du 02-02-2026 au 06-02-2026		Goûter 100%	
Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷ Steak ^{1 8 10 11} Frites au four Tomme blanche ⁷ Orange		
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 poire ⁷ Pomme		
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 Yssingelais ⁷ Clémentines		
Jeu.	Choux blancs et choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) ^{1 8 9 10} Pennes au beurre ^{1 7} Meule du Besac AOP ⁷ Compote pomme-mangue sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}		
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 AOP ⁷ Banane		

- 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 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