









Déjeuner - Semaine du 26-01-2026 au 30-01-2026







Goûter 100%









Lun.

-  Achard de légumes**^{1 8 9 10 11 12}
-  Sauté de porc à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12} (*Raviolis aux légumes*)^{1 6 7 9 11}
-  Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}
-  Camembert AOP⁷ 
-  Cocktail de fruits






Mar.

-  Salade de lentilles^{1 9 10 11}
-  Omelette^{1 3 7 8 9 10 11}
-  Coquillettes au beurre^{1 7}
-  Fourme des Monts Yssingelais⁷
-  Pomme 






Mer.


-  Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
-  Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
-  Pennes au beurre^{1 7}
-  Yaourt brassé à l'abricot⁷
-  Pamplemousse 


Jeu.


-  Consommé aux vermicelles¹
-  Pot au feu*^{1 8 9 10 11 12}
-  Tomme AB⁷
-  Poire 

Ven.


-  Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
-  Couscous* au poisson^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
-  Emmental⁷ 
-  Crêpe au chocolat^{1 3 7}


 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