



Déjeuner - Semaine du 20-07-2026 au 24-07-2026

Goûter 100%



Lun.

- Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}
- Boulette végétale de jacquier^{1 3 6 7 8 10 11}
- Poêlée quinoa aux légumes^{1 7 8 9}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Naturmiel^{1 7 8}
Fruit

Mar.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Tomme AB⁷
- Melon

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Mer.

- Betteraves vinaigrette à la moutarde^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde^{1 8 9 10 11}
- Purée*⁷
- Yaourt brassé à la figue⁷
- Pastèque

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

Jeu.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Abricots

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Purée de pommes en
coupelle

Ven.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Epinards au beurre et riz*^{1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Pêche

Pain & confiture d'abricots¹
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