



Déjeuner - Semaine du 22-06-2026 au 26-06-2026

Goûter 100%



Lun.



Salade de radis^{1 8 9 10 11}



Sauté de boeuf aux olives^{1 8 9 10 11}



Riz au beurre⁷



Meule du Besac AOP⁷



Compote pommes-fraises sans sucre ajouté

Pain & confiture d'abricots¹

Jus de pommes

Mar.



Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Tomme AB⁷



Pastèque

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷

Mer.



Sardine au citron^{2 4}



Poêlée quinoa aux légumes^{1 7 8 9 11}



Brie AOP⁷



Nectarine

Cake vanille^{1 3 7}

Yaourt brassé à la cerise⁷

Jeu.



Melon



Semoule à l'oriental¹



Yaourt brassé à la fraise⁷



Glace multi fruits^{5 7 8}

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}

Pomme

Ven.



Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}



Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Emmental⁷



Abricots

Pain & confiture de fraise¹

Jus de pommes



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



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

* au moins 1 ingrédient Bio

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