



Déjeuner - Semaine du 29-06-2026 au 03-07-2026

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Choco crips au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Boulette végétale de jacquier <sup>1 3 6 7 8 10 11</sup>	
	Purée* <sup>7</sup>	
	Tomme AB <sup>7</sup>	
	Pêche	
Mar.	Salade de tomates basilic <sup>1 8 9 10 11</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>	
	Epinards à la crème et riz* <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Douceur ardéchoise <sup>7</sup>	
	Compote de pommes sans sucre ajouté	
Mer.	Artichauts vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Choco Bisson vanille <sup>1 3 6 8</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>
	Crêpe à l'emmental <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	
	Choux fleurs sautés <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Emmental <sup>7</sup>	
	Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	
Jeu.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Purée de pommes en coupelle
	Filet de poulet <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Haricots verts au beurre <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>	
	Pastèque	
Ven.	Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Gratinée de colin <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>	
	Pennes au beurre <sup>1 7</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
	Melon	

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 5ème

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Label Rouge 100% végétarien

Pêche Française

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 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>