



Déjeuner - Semaine du 07-09-2026 au 11-09-2026

Goûter 100%



Lun.

- Salade de tomates^{1 8 9 10 11}
- Tajine de semoule aux légumes^{*1 7 8 9 10 11}
- Camembert de chèvre⁷
- Raisin

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

Mar.

- Salade arlequin^{*1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12}
- Courgettes sautées aux champignons^{1 8 9 10 11}
- Comté AOP⁷
- Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8}

Cake vanille^{1 3 7}
Poire Guyot

Mer.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Macaronis à la tomate^{1 7}
- Meule du Besac AOP⁷
- Melon Cantaloup

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la figue⁷

Jeu.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Saucisse de porc (*Boulette végétale de jacquier*)^{1 3 6 7 8 10 11}
- Purée⁷
- Camembert AOP⁷
- Prunes rouges

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Ven.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Yaourt brassé au citron
- Pêche

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
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 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 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