



Déjeuner - Semaine du 13-07-2026 au 17-07-2026

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette à la moutarde<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Ebly bolognaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Pastèque

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

--- Férié ---

Mer.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>
- Sauté de poulet<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme AB<sup>7</sup>
- Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Abricots

Jeu.

- Courgettes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Tarte aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup>
- Melon

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Pêche

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Jus de pommes



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



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>