



Déjeuner - Semaine du 17-08-2026 au 21-08-2026

Goûter 100%



Lun.

- Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Pêche

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Mar.

- Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- 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}

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Jus de pommes

Mer.

- 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 Normande⁷
- Melon

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde^{1 8 9 10 11}
- Riz* aux petits légumes^{7 8 10}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Pastèque

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

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{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}
- Emmental⁷
- Abricots

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
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