



Déjeuner - Semaine du 24-08-2026 au 28-08-2026

Goûter 100%



Lun.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup>
- Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>
- Moelleux au chocolat<sup>4 1 3 6 7 8</sup>

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Abricots

Mar.

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

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- Tomates au basilic<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme Normande
- Compote de pommes sans sucre ajouté

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

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>
- Ratatouille<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>
- Melon

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Carottes râpées au citron<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>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Pêche

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

\* au moins 1 ingrédient Bio

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

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>