



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

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
	Boulette végétale de jacquier ^{1 3 6 7 8 10 11}	
	Purée* ⁷	
	Tomme AB ⁷	
	Pêche	
Mar.	Salade de tomates basilic ^{1 8 9 10 11}	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷
	Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
	Epinards à la crème et riz* ^{1 7 8 9 10 11}	
	Douceur ardéchoise ⁷	
Mer.	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à l'abricot ⁷
	Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}	
	Carottes au beurre ^{7 8 9 10 12}	
	Emmental ⁷	
	Glace multi fruits ^{5 7 8}	
Jeu.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée de pommes en coupelle
	Sauté de poulet ^{1 7 8 9 10 11}	
	Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11}	
	Yaourt brassé à la poire ⁷	
	Pastèque	
Ven.	Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
	Gratinée de colin ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}	
	Pennes au beurre ^{1 7}	
	Camembert AOP ⁷	
	Melon	

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 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