



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

Goûter 100%



Lun.



Artichauts vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



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

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}



Purée^{*7}



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