



Déjeuner - Semaine du 13-07-2026 au 17-07-2026		Goûter 100%
Lun.	<p>  Betteraves vinaigrette à la moutarde<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Ebly bolognaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Emmental<sup>7</sup> </p> <p> Pastèque </p>	<p>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Mar.	<p>--- Férié ---</p>	
Mer.	<p>  Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup></p> <p> Sauté de poulet<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Tomme AB<sup>7</sup></p> <p>  Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)</p>	<p>Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup></p> <p>Abricots</p>
Jeu.	<p>  Courgettes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Tarte aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></p> <p> Ratatouille<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup></p> <p> Melon </p>	<p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Ven.	<p> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Parmentier* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></p> <p> Brie AOP<sup>7</sup> </p> <p> Pêche </p>	<p>Pain &amp; confiture de cerises<sup>1</sup></p> <p>Jus de pommes</p>



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>