



Déjeuner - Semaine du 18-08-2025 au 22-08-2025

Goûter 100%



Lun.



Brocolis à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>



Boulettes de flageolets AB<sup>1</sup>



Poêlée quinoa aux légumes<sup>1 7 8 9</sup>



Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>



Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>

Lait<sup>7</sup>

Mar.



Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>



Camembert AOP<sup>7</sup>



Fruit

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>

Jus de pommes

Mer.



Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>



Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>



Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Gouda<sup>7</sup>



Fruit

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

Lait<sup>7</sup>

Jeu.



Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>



Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Haricots verts persillés et penne<sup>1 7</sup>



Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup>



Fruit

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

Jus de pommes

Ven.



Concombres à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>



Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>



Epinards et coquillettes<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>



Tomme AB<sup>7</sup>



Fruit

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

Purée de pommes en  
coupelle



Cuisiné sur place à base de produits bruts et  
frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en  
conserves



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 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>