



Déjeuner - Semaine du 20-07-2026 au 24-07-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11} Boulette végétale de jacquier ^{1 3 6 7 8 10 11} Poêlée quinoa aux légumes ^{1 7 8 9} Yaourt brassé à l'abricot ⁷ Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}	Naturmiel ^{1 7 8} Fruit	
Mar.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Tomme AB ⁷ Melon	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Mer.	Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} Escalope de dinde ^{1 8 9 10 11} Purée* ⁷ Yaourt brassé à la figue ⁷ Pastèque	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
Jeu.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} Emmental ⁷ Abricots	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Purée de pommes en coupelle	
Ven.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Epinards au beurre et riz* ^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Pêche	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	

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