



Déjeuner - Semaine du 10-08-2026 au 14-08-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Tortelloni au fromage ^{1 2 3 4 6 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Moelleux au chocolat ^{4 1 3 6 7 8}	Naturmiel ^{1 7 8} Abricots	
Mar.	Salade de tomates ^{1 8 9 10 11} Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11} Brie AOP ⁷ Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Mer.	Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} Tarte aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Ratatouille ^{1 8 9 10 11} Tomme AB ⁷ Pêche	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Jus de pommes	
Jeu.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Ebly bolognaise ^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la cerise ⁷ Melon	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Ven.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Camembert AOP ⁷ Pastèque	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Lait ⁷	



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 5^{ème}



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