



| Déjeuner - Semaine du 29-06-2026 au 03-07-2026 |  | Goûter 100%   |  |
|--|--|---|--|
| Lun.   | Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup>              |   |  |
|  | Boulette végétale de jacquier <sup>1 3 6 7 8 10 11</sup>         |   |  |
|  | Purée* <sup>7</sup>  |   |  |
|  | Tomme AB <sup>7</sup>  |   |  |
|  | Pêche  |   |  |
| Mar.   | Salade de tomates basilic <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 à la crème et riz* <sup>1 7 8 9 10 11</sup>             |   |  |
|  | Douceur ardéchoise <sup>7</sup>                                  |   |  |
|  | Compote de pommes sans sucre ajouté                              |   |  |
| Mer.   | Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup>                 | Choco Bisson vanille <sup>1 3 6 8</sup><br>Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> |  |
|  | Filet de dorade au four citron <sup>1 4 8 9 10 11</sup>          |   |  |
|  | Purée* crécy <sup>1 7 10 12</sup>                                |   |  |
|  | Emmental <sup>7</sup>  |   |  |
|  | Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>               |   |  |
| Jeu.   | Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>                    |   |  |
|  | Sauté de dinde <sup>1 7 8 9 10 11</sup>                          |   |  |
|  | Choux verts et coquillettes*                                     |   |  |
|  | Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>                            |   |  |
|  | Pastèque   |   |  |
| Ven.   | Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>              |   |  |
|  | Gratinée de colin <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>            |   |  |
|  | Pennes au beurre <sup>1 7</sup>                                  |   |  |
|  | Camembert AOP <sup>7</sup>                                       |   |  |
|  | Melon  |   |  |

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>