



Déjeuner - Semaine du 21-07-2025 au 25-07-2025

Goûter 100%



Lun.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
	Boulettes de flageolets AB ¹	
	Poêlée quinoa aux légumes ^{1 7 8 9}	
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
	Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}	
Mar.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}	
	Julienne de légumes ^{1 7 8 9 10 11}	
	Gouda ⁷	
	Melon	
Mer.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Jus de pommes
	Sauté de dinde ^{1 7 8 9 10 11}	
	Haricots verts persillés ^{1 7 8 9 10 11}	
	Yaourt brassé à la figue ⁷	
	Pastèque	
Jeu.	Poireaux vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Purée de pommes en coupelle
	Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11}	
	Tomme Normande ⁷	
	Abricots	
Ven.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷
	Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
	Epinards et coquillettes* ^{1 7 8 9 10 11}	
	Camembert AOP ⁷	
	Pêche	



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



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 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