



Déjeuner - Semaine du 03-08-2026 au 07-08-2026

Goûter 100%



Lun.

-   Courgettes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>
-   Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Camembert AOP<sup>7</sup> 
-  Pêche 

Mar.

-   Salade de tomates ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Boulette végétale de jacquier<sup>1 3 6 7 8 10 11</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>

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>
-  Emmental<sup>7</sup> 
-  Melon 

Jeu.

-   Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
-   Riz\* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup>
-   Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>
-  Pastèque 

Ven.

-   Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
-   Epinards au beurre et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
-  Tomme AB<sup>7</sup>
-  Abricots 



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>