



Déjeuner - Semaine du 31-08-2026 au 04-09-2026

Goûter 100%



Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

  Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}

  Lasagnes à la provençale^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}

  Yaourt brassé à la figue⁷

 Raisin 

  Taboulé¹

 Sauté de poulet à la moutarde^{1 7 8 9 10 11 12}

 Purée* crécy^{1 7 8 9 10 12}

 Camembert AOP⁷ 

 Prunes rouges 

 Melon 

  Steak^{1 7 8 10 11}

 Frites au four

 Meule du Besac AOP⁷ 

  Compote de pommes sans sucre ajouté

  Concombres à la crème*^{1 7 8 9 10 11 12}

 Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}

  Riz* aux petits légumes^{7 8 10}

 Tomme blanche⁷ 

 Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}



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 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