



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

Goûter 100%



Lun.

- Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Pêche

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Mar.

- Salade de tomates ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Boulette végétale de jacquier^{1 3 6 7 8 10 11}
- Poêlée quinoa aux légumes^{1 7 8 9}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Nectarine

Mer.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Emmental⁷
- Melon

Naturmiel^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11}
- Riz* aux petits légumes^{7 8 10}
- Yaourt brassé à la figue⁷
- Pastèque

Pain & confiture de fraise¹
Jus de pommes

Ven.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Tomme AB⁷
- Abricots

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Label Rouge 100% végétarien

Pêche Française

Agriculture Biologique

* au moins 1 ingrédient Bio

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