



Déjeuner - Semaine du 29-06-2026 au 03-07-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	AB 🏠 Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}		
	AB ❄️ Boulette végétale de jacquier ^{1 3 6 7 8 10 11}		
	AB 🍲 Purée* ⁷		
	AB Tomme AB ⁷		
	AB Pêche 🍌		
Mar.	AB 🏠 Salade de tomates basilic ^{1 8 9 10 11}		
	❄️ Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}		
	AB ❄️ Epinards à la crème et riz* ^{1 7 8 9 10 11}		
	AB Douceur ardéchoise ⁷		
	AB 🍷 Compote de pommes sans sucre ajouté		
Mer.	❄️ Artichauts vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8}	
	❄️ Filet de dorade au four citron ^{1 4 8 9 10 11}	Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
	AB ❄️ Choux verts et coquillettes*		
	AB Emmental ⁷ 🍌		
	❄️ Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}		
Jeu.	AB 🍷 Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}		
	❄️ Tarte aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	❄️ Purée de potiron et potimarron ^{1 7 8 9 10 11}		
	AB 🍲 Yaourt brassé à la poire ⁷		
	AB Pastèque 🍌		
Ven.	AB 🏠 Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}		
	🏠 Gratinée de colin ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}		
	AB 🏠 Pennes au beurre ^{1 7}		
	AB Camembert AOP ⁷ 🍌		
	AB Melon 🍌		

🏠 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	🍷 Pêche Française
AB Agriculture Biologique	🍌 100% végétarien	🍌 aide UE à destination des écoles

* au moins 1 ingrédient Bio

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