



| Déjeuner - Semaine du 20-07-2026 au 24-07-2026 |                                                                                                                                                                                                                                                                | Goûter 100%                                                   | AB |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----|
| Lun.                                           | Courgettes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Boulette végétale de jacquier <sup>1 3 6 7 8 10 11</sup><br>Poêlée quinoa aux légumes <sup>1 7 8 9</sup><br>Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup><br>Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup> |                                                               |    |
|                                                | Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup><br>Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup><br>Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Tomme AB <sup>7</sup><br>Melon                                                                                 | Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup><br>Lait <sup>7</sup>        |    |
|                                                | Betteraves vinaigrette à la moutarde <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Escalope de dinde <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Purée* <sup>7</sup><br>Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup><br>Pastèque                                                                         | Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup><br>Jus de pommes            |    |
|                                                | Concombre à la menthe <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Spaghetti bolognaise <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Emmental <sup>7</sup><br>Abricots                                                                                                                            |                                                               |    |
|                                                | Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup><br>Epinards au beurre et riz* <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Camembert AOP <sup>7</sup><br>Pêche                                          | Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup><br>Lait <sup>7</sup> |    |



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



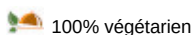
Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



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>