



Déjeuner - Semaine du 07-09-2026 au 11-09-2026

Goûter 100%



Lun.



Artichauts vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Tajine de semoule aux légumes^{*1 7 8 9 10 11}



Bleu de Gex⁷



Raisin

Mar.



Salade arlequin^{*1 8 9 10 11 12}



Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12}



Courgettes sautées aux champignons^{1 8 9 10 11}



Comté AOP⁷



Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8}

Mer.

Jeu.



Salade de radis^{1 8 9 10 11}



Saucisse de porc (*Tarte aux poireaux AB*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Purée^{*7}



Neufchâtel AOP⁷



Prunes rouges

Ven.



Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}



Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Yaourt brassé au citron



Pêche



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 5^{ème}



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