



Déjeuner - Semaine du 10-08-2026 au 14-08-2026

Goûter 100%



|      |                                                                                                                                                                                                         |                                                              |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Lun. | Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Tortelloni au fromage <sup>1 2 3 4 6 7</sup><br>Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup><br>Moelleux au chocolat <sup>4 1 3 6 7 8</sup>                         | Naturmiel <sup>1 7 8</sup><br>Abricots                       |
| Mar. | Salade de tomates <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Poulet rôti <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Petits pois carottes <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Brie AOP <sup>7</sup><br>Compote pommes-bananes sans sucre ajouté | Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup><br>Lait <sup>7</sup>       |
| Mer. | Betteraves vinaigrette à la moutarde <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Tarte aux fromages <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup><br>Ratatouille <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Tomme AB <sup>7</sup><br>Pêche               | Choco Bisson cacao <sup>1 3 6 8</sup><br>Jus de pommes       |
| Jeu. | Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup><br>Ebly bolognaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Yaourt brassé à la cerise <sup>7</sup><br>Melon                                                           | Pain & confiture de fraise <sup>1</sup><br>Lait <sup>7</sup> |
| Ven. | Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup><br>Camembert AOP <sup>7</sup><br>Pastèque                                  | Choco Bisson vanille <sup>1 3 6 8</sup><br>Lait <sup>7</sup> |

|                                                        |                                                          |                                                                           |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 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 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>