



Déjeuner - Semaine du 06-07-2026 au 10-07-2026

Goûter 100%



Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

  Tomates au cerfeuil^{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}

  Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}

 Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}

 Salade verte^{1 8 9 10 11 12}

 Camembert AOP⁷ 

 Fruit 

 Sardine au citron^{2 4}

  Semoule à l'oriental¹

  Yaourt brassé à la fraise⁷

 Fruit 

 Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

 Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}

  Epinards et coquillettes^{*1 7 8 9 10 11}

 Tomme Normande⁷ 

 Fruit 



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 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