



Déjeuner - Semaine du 29-06-2026 au 03-07-2026

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Boulette végétale de jacquier<sup>1 3 6 7 8 10 11</sup>
- Purée\*<sup>7</sup>
- Tomme AB<sup>7</sup>
- Pêche

Mar.

- Salade de tomates basilic<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Epinards à la crème et riz\*<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Douceur ardéchoise<sup>7</sup>
- Compote de pommes sans sucre ajouté

Mer.

- Melon
- Filet de poulet<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Purée de potiron et potimarron<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Glace multi fruits<sup>5 7 8</sup>

Jeu.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>
- Steak<sup>1 8 10 11</sup>
- Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>
- Pastèque

Ven.

- Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gratinée de colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Melon

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Yaourt brassé à l'abricot<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>