



Déjeuner - Semaine du 15-06-2026 au 19-06-2026		Goûter 100%	
Lun.	Courgettes râpées à la menthe <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Parmentier de lentilles* <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>		
	Yaourt brassé à la cerise <sup>7</sup>		
	Tarte aux pommes <sup>1 3 5 6 7 8</sup>		
Mar.	Salade de mâche et fenouil <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Rôti de porc à la provençale <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Boulette végétale de jacquier</i> ) <sup>1 3 6 7 8 10 11</sup>		
	Purée* Saint Germain <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Neufchâtel AOP <sup>7</sup>		
	Abricots		
Mer.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>	Choco Bisson vanille <sup>1 3 6 8</sup> Purée pommes bananes	
	Poulet basquaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Courgettes sautées <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Semoule au lait <sup>1 7</sup>		
	Melon		
Jeu.	Concombres à la crème* <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>		
	Steak <sup>1 8 10 11</sup>		
	Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup>		
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>		
	Compote de pommes sans sucre ajouté		
Ven.	Salade de tomates ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Poisson frais à la crème de basilic <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>		
	Riz* aux petits légumes <sup>7 8 10</sup>		
	Bleu de Gex <sup>7</sup>		
	Banane		

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>