



Déjeuner - Semaine du 01-06-2026 au 05-06-2026

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme
	Poulet aux pommes ^{1 7 8 9 10 11 12}	
	Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11}	
	Camembert AOP ⁷	
Mar.	Tarte à la rhubarbe ^{1 3 7}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à l'abricot ⁷
	Artichauts vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	
	Sauté de porc à la diable ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Boulette végétale de jacquier</i>) ^{1 3 6 7 8 10 11}	
	Purée* ⁷	
	Meule du Besac AOP ⁷	
Mer.	Abrisots	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes
	Choux blancs et carottes* ^{1 8 9 10 11 12}	
	Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}	
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}	
	Douceur ardéchoise ⁷	
Jeu.	Compote de pêches	Naturmiel ^{1 7 8} Lait ⁷
	Salade d'œuf dur vinaigrette* ^{1 3 8 9 10 11 12}	
	Roastbeef ^{1 8 9 10 11}	
	Frites au four	
	Camembert de chèvre ⁷	
Ven.	Melon	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle
	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12}	
	Poisson frais au fenouil ^{1 4 8 9 10 11}	
	Ratatouille ^{1 8 9 10 11}	
	Tomme blanche ⁷	
	Semoule au lait ⁷	

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 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