



Déjeuner - Semaine du 01-06-2026 au 05-06-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12} Poulet aux pommes^{1 7 8 9 10 11 12} Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Tarte à la rhubarbe^{1 3 7}	Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11} Pomme	
Mar.	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 AOP⁷ Abricots	Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7} Yaourt brassé à l'abricot⁷	
Mer.	Choux blancs et carottes*^{1 8 9 10 11 12} Tarte Provençale^{1 2 3 4 7 9 10 14} Salade verte^{1 8 9 10 11 12} Douceur ardéchoise⁷ Compote de pêches	Pain & confiture de fraise¹ Jus de pommes	
Jeu.	Salade d'œuf dur vinaigrette*^{1 3 8 9 10 11 12} Roastbeef^{1 8 9 10 11} Pommes noisette^{1 7} Camembert de chèvre⁷ Melon	Naturmiel^{1 7 8} Lait⁷	
Ven.	Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12} Filet de colin au four^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Ratatouille^{1 8 9 10 11} Tomme blanche⁷ Semoule au lait^{1 7}	Choco Bisson cacao^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle	



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



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