



Déjeuner - Semaine du 18-05-2026 au 22-05-2026

Goûter 100%



Lun.

- Poireaux vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Poulet aux herbes^{1 8 9 10 11 12}
- Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8}

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mar.

- Salade d'œuf dur vinaigrette*^{1 3 8 9 10 11 12}
- Blé à la mexicaine^{1 6 8 9 10 11 12}
- Cantal⁷
- Pomme

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Mer.

- Salade de mâche^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Riz à la tomate⁷
- Brie AOP⁷
- Cocktail de fruits

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la cerise⁷

Jeu.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Navarin de dinde^{1 8 9 10 11 12}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Yaourt brassé nature sucré⁷
- Cerises

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires en coupelle

Ven.

- Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}
- Filet de colin sauce basilic^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Semoule aux petits légumes*^{1 9}
- Meule du Besac AOP⁷
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Pain & confiture d'abricots¹
Pomme

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