



Déjeuner - Semaine du 15-06-2026 au 19-06-2026

Goûter 100%



Lun.	Courgettes râpées à la menthe ^{1 8 9 10 11}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
	Parmentier de lentilles* ^{1 7 8 9 10 11 12}	
	Yaourt brassé à la cerise ⁷	
	Tarte aux pommes ^{1 3 5 6 7 8}	
Mar.	Salade de mâche et fenouil ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷
	Rôti de porc à la provençale ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Boulette végétale de jacquier</i>) ^{1 3 6 7 8 10 11}	
	Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11}	
	Camembert AOP ⁷	
	Abricots	
Mer.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Purée pommes bananes
	Poulet basquaise ^{1 8 9 10 11 12}	
	Courgettes sautées ^{1 8 9 10 11}	
	Semoule au lait ^{1 7}	
	Melon	
Jeu.	Concombres à la crème* ^{1 7 8 9 10 11 12}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷
	Steak ^{1 8 10 11}	
	Macaronis au beurre ^{1 7}	
	Meule du Besac AOP ⁷	
	Compote pommes-abricots sans sucre ajouté	
Ven.	Salade de tomates ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
	Poisson frais à la crème de basilic ^{1 4 7 8 9 10 11}	
	Riz* aux petits légumes ^{7 8 10}	
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷	
	Banane	



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