



Déjeuner - Semaine du 12-10-2026 au 16-10-2026

Goûter 100%



Lun.

- Le jardin du Mont Saint Michel^{1 8 9 10 11}
- L'omelette de la Mère Poulard^{1 3 7 8 9 10 11}
- Les coquillettes de l'auberge^{1 7}
- Nuage de la baie⁷
- Le trésor du pâtissier Durand^{1 3 5 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mar.

- Les carottes du potager royal^{1 8 9 10 11 12}
- Le porc au miel mijoté^{1 8 9 10 11} (*Les petites crêpes de la Cour*)^{1 2 3 4 7 9 10 11}
- Les grains de la cour^{1 8 9 10 11}
- La meule du royaume⁷
- La compote du verger de Versailles

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Pomme

Mer.

- Le velouté de la comtesse Du Barry^{* 7 8 9 10 11 12}
- Le parmentier* de Monsieur Antoine^{1 7 8 9 10}
- La douceur de la Comtesse⁷
- Les perles de la Comtesse

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Jeu.

- Le jardin coloré du roi ^{* 1 8 9 10 11 12}
- La fameuse poule au pot^{1 3 7 8 9 10 11}
- Les grains d'or du roi^{1 7}
- Le fromage de la couronne⁷
- La salade de fruits du verger royal

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé au citron

Ven.

- Le velouté du chef^{1 8 9 10 11}
- La daurade à la façon Dugléré^{1 4 7 8 9 10 11}
- Les petites pommes dorées du chef^{1 7 8 9 10 11}
- Le fromage des gourmets⁷
- La douceur fruitée de Dugléré

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

* 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 5^{ème}

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