



Déjeuner - Semaine du 25-05-2026 au 29-05-2026

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Velouté d'asperges froid<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 14</sup>

Tarte aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>

Courgettes sautées<sup>1 8 9 10 11</sup>

Pavé corrézien<sup>7</sup>

Compote pommes-fraises sans sucre ajouté

Taboulé<sup>1</sup>

Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>

Epinards à la béchamelle\*<sup>1 7 8 9 10 11</sup>

Tomme blanche<sup>7</sup>

Pomme

Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>

Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>

Emmental<sup>7</sup>

Fraises au sucre

Concombres à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>

Aioli provençal\* au poisson frais<sup>1 4 8 9 10 11</sup>

Pommes de terre

Comté AOP<sup>7</sup>

Cerises

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>

Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

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 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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>