



Déjeuner - Semaine du 18-05-2026 au 22-05-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	Concombre à la menthe^{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 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 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