



Déjeuner - Semaine du 15-06-2026 au 19-06-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	AB Courgettes râpées à la menthe ^{1 8 9 10 11} AB Parmentier de lentilles* ^{1 7 8 9 10 11 12} AB Yaourt brassé à la cerise ⁷ AB Tarte aux pommes ^{1 3 5 6 7 8}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
Mar.	Salade de mâche et fenouil ^{1 8 9 10 11 12} TERROIRS 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} AB Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} AB Camembert AOP ⁷ AB Abricots	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Mer.	AB Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Label Rouge Poulet basquaise ^{1 8 9 10 11 12} Courgettes sautées ^{1 8 9 10 11} AB Semoule au lait ^{1 7} AB Melon	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Purée pommes bananes	
Jeu.	AB Concombres à la crème* ^{1 7 8 9 10 11 12} AB Steak ^{1 7 8 10 11} AB Coquillettes au beurre ^{1 7} AB Meule du Besac AOP ⁷ AB Compote de pommes sans sucre ajouté	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷	
Ven.	AB Salade de tomates ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Label Rouge Poisson frais à la crème de basilic ^{1 4 7 8 9 10 11} AB Riz* aux petits légumes ^{7 8 10} AB Fourme des Monts Yssingelais ⁷ AB Banane	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	



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