



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

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

- Taboulé¹
- Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Epinards à la béchamelle*^{1 7 8 9 10 11}
- Pavé corrézien⁷
- Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)

- Velouté d'asperges froid⁷
- Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Courgettes sautées^{1 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Pomme

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Fraises au sucre

- Gaspacho frais
- Aioli provençal* au poisson frais^{1 4 8 9 10 11}
- Pommes de terre
- Comté AOP⁷
- Cerises

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
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 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