



Déjeuner - Semaine du 18-05-2026 au 22-05-2026

Goûter 100%



Lun.



Poireaux vinaigrette ciboulette^{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}

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

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

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

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



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



Agriculture Biologique



* au moins 1 ingrédient Bio



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