



Déjeuner - Semaine du 14-09-2026 au 18-09-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	 Salade verte aux noisettes ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Poule cocotte ^{1 8 9 10 11}		
	 Pommes de terre persillées ^{7 9 12}		
	 Camembert AOP ⁷ 		
	 Pomme cuite		
Mar.	 Salade de blé* au basilic ^{1 8 9 10 11}		
	 Rôti de porc aux pruneaux ^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes) ^{1 8}		
	 Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11}		
	 Fromage frais de vache ⁷		
	 Salade 3 fruits		
Mer.	 Melon 		
	 Lasagnes à la provençale ^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}		
	 Douceur ardéchoise ⁷		
	 Semoule au lait ^{1 7}		
Jeu.	 Velouté de champignons à l'orge perlé* ^{1 5 6 7 9 12}		
	 Roastbeef ^{1 8 9 10 11}		
	 Haricots beurre à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}		
	 Comté AOP ⁷ 		
	 Pomme 		
Ven.	 Salade de tomates ^{1 8 9 10 11}		
	 Poisson frais au fenouil ^{1 4 8 9 10 11}		
	 Semoule vapeur ^{1 7}		
	 Yaourt brassé nature sucré ⁷		
	 Banane 		

 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	 Pêche Française
 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