



Déjeuner - Semaine du 15-06-2026 au 19-06-2026		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes râpées à la menthe^{1 8 9 10 11} Parmentier de lentilles*^{1 7 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la cerise⁷ Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8} 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Jus de pommes
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche et fenouil^{1 8 9 10 11 12} 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} Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Abricots 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Lait⁷
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Poulet basquaise^{1 8 9 10 11 12} Courgettes sautées^{1 8 9 10 11} Semoule au lait^{1 7} Melon 	<ul style="list-style-type: none"> Choco Bisson vanille^{1 3 6 8} Purée pommes bananes
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la crème*^{1 7 8 9 10 11 12} Steak^{1 8 10 11} Coquillettes au beurre^{1 7} Meule du Besac AOP⁷ Compote de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais à la crème de basilic^{1 4 7 8 9 10 11} Riz* aux petits légumes^{7 8 10} Fourme des Monts Yssingelais⁷ Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture d'abricots¹ Lait⁷



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