



Déjeuner - Semaine du 01-06-2026 au 05-06-2026

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poulet aux pommes<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Haricots beurre persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Tarte à la rhubarbe<sup>1 3 7</sup>

Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Pomme

Mar.

- Artichauts vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Rôti de porc à la diable<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Boulette végétale de jacquier*)<sup>1 3 6 7 8 10 11</sup>
- Purée\*<sup>7</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Abricots

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Mer.

- Choux blancs et carottes\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Douceur ardéchoise<sup>7</sup>
- Compote de pêches

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

- Salade d'œuf dur vinaigrette\*<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Steak<sup>1 8 10 11</sup>
- Frites au four
- Camembert de chèvre<sup>7</sup>
- Melon

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poisson frais au fenouil<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
- Ratatouille<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Semoule au lait<sup>1 7</sup>

Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>