



Déjeuner - Semaine du 18-05-2026 au 22-05-2026		Goûter 100%	
Lun.	Poireaux vinaigrette ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Poulet aux herbes <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Haricots verts à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Camembert AOP <sup>7</sup>		
Mar.	Tarte aux pommes <sup>1 3 5 6 7 8</sup>		
	Salade d'œuf dur vinaigrette* <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>		
	Blé à la mexicaine <sup>1 6 8 9 10 11 12</sup>		
	Cantal <sup>7</sup>		
Mer.	Pomme		
	Salade de mâche <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la cerise <sup>7</sup>	
	Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>		
	Riz à la tomate <sup>7</sup>		
	Brie AOP <sup>7</sup>		
Cocktail de fruits			
Jeu.	Betteraves vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Navarin de dinde <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Pommes de terre persillées <sup>7 9 12</sup>		
	Yaourt brassé nature sucré <sup>7</sup>		
	Cerises		
Ven.	Courgettes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Filet de colin sauce basilic <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>		
	Semoule aux petits légumes* <sup>1 9</sup>		
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>		
	Compote pomme-poires sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>		



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>