



| Déjeuner - Semaine du 14-09-2026 au 18-09-2026 |                                                                                                                                                                                                                                                             | Goûter 100%                                               | AB |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----|
| Lun.                                           | Salade verte aux noisettes <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Poule cocotte <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Spaghettis au beurre <sup>1 7</sup><br>Camembert AOP <sup>7</sup><br>Pomme cuite                                                                            |                                                           |    |
| Mar.                                           | Salade de blé* au basilic <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Sauté de porc aux pruneaux <sup>1 8 9 10 11</sup> (Poêlée quinoa aux légumes) <sup>1 8</sup><br>Petits pois carottes <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Fromage frais de vache <sup>7</sup><br>Salade 3 fruits |                                                           |    |
| Mer.                                           | Melon<br>Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup><br>Douceur ardéchoise <sup>7</sup><br>Semoule au lait <sup>1 7</sup>                                                                                                                                    | Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup><br>Prunes rouges |    |
| Jeu.                                           | Velouté de champignons à l'orge perlé* <sup>1 5 6 7 9 12</sup><br>Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Haricots beurre à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Comté AOP <sup>7</sup><br>Pomme                                                              |                                                           |    |
| Ven.                                           | Salade de tomates <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Poisson frais au fenouil <sup>1 4 8 9 10 11</sup><br>Semoule vapeur <sup>1 7</sup><br>Yaourt brassé nature sucré <sup>7</sup><br>Banane                                                                         |                                                           |    |



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>