



Déjeuner - Semaine du 12-10-2026 au 16-10-2026

Goûter 100%



Lun.



Le jardin du Mont Saint Michel^{1 8 9 10 11}



L'omelette de la Mère Poulard^{1 3 7 8 9 10 11}



Les coquillettes de l'auberge^{1 7}



Nuage de la baie⁷



Le trésor du pâtissier Durand^{1 3 5 6 7 8}

Mar.



Les carottes du potager royal^{1 8 9 10 11 12}



Le porc au miel mijoté^{1 8 9 10 11} (Les petites crêpes de la Cour)^{1 2 3 4 7 9 10 11}



Les grains de la cour^{1 8 9 10 11}



La meule du royaume⁷



La compote du verger de Versailles

Mer.



Le velouté de la comtesse Du Barry^{* 7 8 9 10 11 12}



Le parmentier* de Monsieur Antoine^{1 7 8 9 10}



La douceur de la Comtesse⁷



Les perles de la Comtesse

Jeu.



Le jardin coloré du roi ^{* 1 8 9 10 11 12}



La fameuse poule au pot^{1 3 7 8 9 10 11}



Les grains d'or du roi^{1 7}



Le fromage de la couronne⁷



La salade de fruits du verger royal

Ven.



Le velouté du chef^{1 8 9 10 11}



La daurade à la façon Dugléré^{1 4 7 8 9 10 11}



Les petites pommes dorées du chef^{1 7 8 9 10 11}



Le fromage des gourmets⁷



La douceur fruitée de Dugléré



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



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



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 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