



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>		
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> ( <i>Boulette végétale de jacquier</i> ) <sup>1 3 6 7 8 10 11</sup>		
	Purée* <sup>7</sup>		
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>		
	Abricots		
Mer.	Choux blancs et carottes* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Jus de pommes	
	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		
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		
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>		



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 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>