



Déjeuner - Semaine du 15-06-2026 au 19-06-2026

Goûter 100%



Lun.

- Courgettes râpées à la menthe<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Parmentier de lentilles\*<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup>
- Tarte aux pommes<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Mar.

- Salade de mâche et fenouil<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Rôti de porc à la provençale<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Boulette végétale de jacquier*)<sup>1 3 6 7 8 10 11</sup>
- Purée\* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Abricots

Mer.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>
- Poulet basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Courgettes sautées<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Semoule au lait<sup>7</sup>
- Melon

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Purée pommes bananes

Jeu.

- Concombres à la crème\*<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Steak<sup>1 8 10 11</sup>
- Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Compote de pêches

Ven.

- Salade de tomates ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poisson frais à la crème de basilic<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>
- Riz\* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup>
- Bleu de Gex<sup>7</sup>
- 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>