



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>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Pomme
	Poulet aux pommes <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>	
	Courgettes sautées <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
Mar.	Tarte à la rhubarbe <sup>1 3 7</sup>	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>
	Artichauts vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Sauté 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>	
Mer.	Abrisots	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Jus de pommes
	Choux blancs et carottes* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Tarte Provençale <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	
	Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Douceur ardéchoise <sup>7</sup>	
Jeu.	Compote de pêches	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
	Salade d'œuf dur vinaigrette* <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>	
	Steak <sup>1 8 10 11</sup>	
	Pommes noisette <sup>1 7</sup>	
	Camembert de chèvre <sup>7</sup>	
Ven.	Melon	Choco Bisson cacao <sup>1 3 6 8</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
	Concombre à la menthe <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Filet de colin au four <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</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>