CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

## 27 Poissy

| Déjeuner - Semaine du 15-06-2026 au 19-06-2026 | | Goûter 100% |
|---|---|---|
| Lun. | Courgettes râpées à la menthe[1 8 9 10 11]<br>Parmentier de lentilles*[1 7 8 9 10 11 12]<br>Yaourt brassé à la cerise[7]<br>Tarte aux pommes[1 3 5 6 7 8] | Pain et chocolat[1 7 8]<br>Jus de pommes |
| Mar. | Salade de mâche et fenouil[1 8 9 10 11 12]<br>Rôti de porc à la provençale[1 8 9 10 11 12] *(Boulette végétale de jacquier)[1 3 6 7 8 10 11]*<br>Purée* Saint Germain[1 7 8 9 10 11]<br>Camembert AOP[7]<br>Abricots | Pain & confiture de fraise[1]<br>Lait[7] |
| Mer. | Gaspacho frais[1 2 3 4 6 7 9 10 14]<br>Poulet basquaise[1 8 9 10 11 12]<br>Courgettes sautées[1 8 9 10 11]<br>Semoule au lait[1 7]<br>Melon | Choco Bisson vanille[1 3 6 8]<br>Purée pommes bananes |
| Jeu. | Concombres à la crème*[1 7 8 9 10 11 12]<br>Roastbeef[1 8 9 10 11]<br>Coquillettes au beurre[1 7]<br>Meule du Besac AOP[7]<br>Compote pommes-abricots sans sucre ajouté | Cake aux pépites de chocolat[1 3 7]<br>Yaourt brassé à la poire[7] |
| Ven. | Salade de tomates ciboulette[1 8 9 10 11 12]<br>Poisson frais à la crème de basilic[1 4 7 8 9 10 11]<br>Riz* aux petits légumes[7 8 10]<br>Fourme des Monts Yssingelais[7]<br>Banane | Pain & confiture d'abricots[1]<br>Lait[7] |

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

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

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

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

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Label Rouge

100% végétarien

Pêche Française

Agriculture Biologique

* au moins 1 ingrédient Bio

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[1], Crustacés[2], Oeufs[3], Poissons[4], Arachides[5], Soja[6], Lait[7], Fruits à coques[8], Céleri[9], Moutardeço[10], Graines de sésame[11], Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l[12], Lupin[13], Mollusques[14]