



Déjeuner - Semaine du 15-06-2026 au 19-06-2026		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Courgettes râpées à la menthe<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Parmentier de lentilles*<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup></li> <li>  Tarte aux pommes<sup>1 3 5 6 7 8</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></li> <li>Jus de pommes</li> </ul>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de mâche et fenouil<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Filet mignon de porc à la provençale<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (<i>Boulette végétale de jacquier</i>)<sup>1 3 5 6 7 8 10 11</sup></li> <li>  Purée* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Camembert AOP<sup>7</sup> </li> <li> Abricots </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain &amp; confiture de fraise<sup>1</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup></li> <li>  Poulet basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Courgettes sautées<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Semoule au lait<sup>1 7</sup></li> <li> Melon </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup></li> <li>Purée pommes bananes</li> </ul>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Concombres à la crème*<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Steak<sup>1 8 10 11</sup></li> <li>  Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup></li> <li> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </li> <li> Compote de pêches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup></li> <li>Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup></li> </ul>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Salade de tomates ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Poisson frais à la crème de basilic<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup></li> <li>  Riz* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup></li> <li> Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup></li> <li> Banane </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain &amp; confiture d'abricots<sup>1</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>

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>