



Déjeuner - Semaine du 08-06-2026 au 12-06-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	AB 🏠 Salade de tomates ^{1 8 9 10 11} AB 🏠 Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} AB 🏠 Coquillettes au beurre ^{1 7} AB Comté AOP ⁷ 🇫🇷 🍷 Cocktail de fruits	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Mar.	AB 🍷 Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} AB 🏠 Sauté de bœuf* aux carottes ^{1 8 9 10 11} AB 🍷 Riz au lait ⁷ AB Pastèque 🇫🇷	Pain & confiture de cerises ¹ Pomme	
Mer.	AB 🏠 Salade tricolore* ^{1 7 8 9 10 11 12} 🏠 Parmentier* de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} AB Camembert AOP ⁷ 🇫🇷 AB Cerises 🇫🇷	Naturmiel ^{1 7 8} Purée de pommes en coupelle	
Jeu.	AB 🍷 Taboulé ¹ 🍷 🍷 Saucisse de porc (Tarte aux fromages) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} ❄️ Petits pois ^{7 8 10} AB Meule du Besac AOP ⁷ 🇫🇷 AB Fraises au sucre	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷	
Ven.	AB Melon 🇫🇷 AB 🏠 Spaghetti** aux fruits de mer et poisson ^{1 4 8 9 10 11 14} AB 🍷 Yaourt brassé à la fraise ⁷ ❄️ Sorbet citron fruits rouges ^{1 3 5 6 7 8}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	



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 gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴