



| Déjeuner - Semaine du 22-06-2026 au 26-06-2026 |  | Goûter 100%   |
|--|--|---|
| Lun.   | <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Sauté de boeuf aux olives<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Riz au beurre<sup>7</sup></li> <li> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </li> <li>  Compote pommes-fraises sans sucre ajouté</li> </ul> | Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup><br>Jus de pommes               |
| Mar.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Tarte aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></li> <li> Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Tomme AB<sup>7</sup></li> <li> Pastèque </li> </ul>                   | Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup><br>Lait <sup>7</sup>                  |
| Mer.   | <ul style="list-style-type: none"> <li> Sardine au citron<sup>2 4</sup></li> <li> Poêlée quinoa aux légumes<sup>1 7 8 9 11</sup></li> <li> Brie AOP<sup>7</sup> </li> <li> Pêche </li> </ul>   | Cake vanille <sup>1 3 7</sup><br>Yaourt brassé à la cerise <sup>7</sup> |
| Jeu.   | <ul style="list-style-type: none"> <li> Melon </li> <li>  Semoule à l'oriental<sup>1</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></li> <li> Glace multi fruits<sup>6 7 8</sup></li> </ul>  | Chocologne au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup><br>Pomme                     |
| Ven.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>  Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup></li> <li>  Paëlla* au colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></li> <li> Emmental<sup>7</sup> </li> <li> Abricots </li> </ul>   | Pain & confiture de fraise <sup>1</sup><br>Jus de pommes                |

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 5<sup>e</sup>me

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>