



Déjeuner - Semaine du 25-05-2026 au 29-05-2026

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Velouté d'asperges froid⁷



Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Courgettes sautées^{1 8 9 10 11}



Pavé corrézien⁷



Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)



Taboulé¹



Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}



Epinards à la béchamelle*^{1 7 8 9 10 11}



Tomme blanche⁷



Pomme



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}



Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Emmental⁷



Fraises au sucre



Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}



Aïoli provençal* au poisson frais^{1 4 8 9 10 11}



Pommes de terre



Comté AOP⁷



Cerises

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
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



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



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



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