



Déjeuner - Semaine du 08-06-2026 au 12-06-2026

Goûter 100%



Lun.	Salade de tomates <sup>1 8 9 10 11</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
	Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>	
	Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup>	
	Comté AOP <sup>7</sup>	
	Cocktail de fruits	
Mar.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Pomme
	Sauté de bœuf* aux carottes <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Riz au lait <sup>7</sup>	
	Pastèque	
Mer.	Salade tricolore* <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Purée de pommes en coupelle
	Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
	Cerises	
Jeu.	Taboulé <sup>1</sup>	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>
	Saucisse de porc ( <i>Tarte aux fromages</i> ) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	
	Petits pois <sup>7 8 10</sup>	
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>	
	Fraises au sucre	
Ven.	Melon	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Spaghetti** aux fruits de mer et poisson <sup>1 4 8 9 10 11 14</sup>	
	Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>	
	Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	



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>ème</sup>



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>