



Déjeuner - Semaine du 15-06-2026 au 19-06-2026

Goûter 100%



Lun.	Courgettes râpées à la menthe ^{1 8 9 10 11} Parmentier de lentilles* ^{1 7 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la cerise ⁷ Tarte aux pommes ^{1 3 5 6 7 8}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
Mar.	Salade de mâche et fenouil ^{1 8 9 10 11 12} Filet mignon de porc à la provençale ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Boulette végétale de jacquier</i>) ^{1 3 5 6 7 8 10 11} Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Abricots	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷
Mer.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Sauté de dinde basquaise ^{1 7 8 9 10 11 12} Courgettes sautées ^{1 8 9 10 11} Semoule au lait ^{1 7} Melon	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Purée pommes bananes
Jeu.	Concombres à la crème* ^{1 7 8 9 10 11 12} Steak ^{1 8 10 11} Macaronis au beurre ^{1 7} Meule du Besac AOP ⁷ Compote de pêches	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷
Ven.	Salade de tomates ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais à la crème de basilic ^{1 4 7 8 9 10 11} Riz* aux petits légumes ^{7 8 10} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Banane	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

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

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

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

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Label Rouge 100% végétarien

Pêche Française

Agriculture Biologique

* au moins 1 ingrédient Bio

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