



Déjeuner - Semaine du 15-06-2026 au 19-06-2026		Goûter 100%	AB
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}		
	Salade de mâche et fenouil ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc à la provençale ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Boulette végétale de jacquier</i>) ^{1 3 6 7 8 10 11} Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Abricots		
	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14} Poulet basquaise ^{1 8 9 10 11 12} Courgettes sautées ^{1 8 9 10 11} Semoule au lait ^{1 7} Melon		
	Concombres à la crème* ^{1 7 8 9 10 11 12} Steak ^{1 7 8 10 11} Coquillettes au beurre ^{1 7} Meule du Besac AOP ⁷ Compote de pêches		
Mer.	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		
Jeu.			
Ven.			

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