



Déjeuner - Semaine du 22-06-2026 au 26-06-2026		Goûter 100%	AB
Lun.	 Salade de radis ^{1 8 9 10 11}   Sauté de boeuf aux olives ^{1 8 9 10 11}   Riz au beurre ⁷  Meule du Besac AOP ⁷    Compote pommes-fraises sans sucre ajouté		
Mar.	  Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}  Tarte aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14}  Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}  Tomme AB ⁷  Pastèque 		
Mer.	 Sardine au citron ^{2 4}  Poêlée quinoa aux légumes ^{1 7 8 9 11}  Brie AOP ⁷   Nectarine 		
Jeu.	 Melon    Semoule à l'oriental ¹   Yaourt brassé à la fraise ⁷  Glace multi fruits ^{6 7 8}		
Ven.	  Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}   Paëlla* au colin ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}  Emmental ⁷   Abricots 		

 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 5ème
 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