



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

Goûter 100%



Lun.

- Salade de tomates^{1 8 9 10 11}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Comté AOP⁷
- Cocktail de fruits

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Mar.

- Gaspacho frais
- Sauté de bœuf* aux carottes^{1 8 9 10 11}
- Riz au lait⁷
- Pastèque

Pain & confiture de cerises¹
Pomme

Mer.

- Salade tricolore*^{*1 7 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de poisson gratiné^{*1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Camembert AOP⁷
- Cerises

Naturmiel^{1 7 8}
Purée de pommes en coupelle

Jeu.

- Taboulé¹
- Saucisse de porc (*Tarte aux fromages*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Petits pois^{7 8 10}
- Meule du Besac AOP⁷
- Fraises au sucre

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Ven.

- Melon
- Spaghetti** aux fruits de mer et poisson^{1 4 8 9 10 11 14}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

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