



Déjeuner - Semaine du 22-06-2026 au 26-06-2026

Goûter 100%



Lun.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Jus de pommes
	Sauté de boeuf aux olives <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Riz au beurre <sup>7</sup>	
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>	
	Compote pommes-fraises sans sucre ajouté	
Mar.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
	Tarte aux fromages <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	
	Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Tomme AB <sup>7</sup>	
	Pastèque	
Mer.	Sardine au citron <sup>2 4</sup>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la cerise <sup>7</sup>
	Poêlée quinoa aux légumes <sup>1 7 8 9 11</sup>	
	Brie AOP <sup>7</sup>	
	Pêche	
Jeu.	Melon	Chocolune au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Pomme
	Escalope de dinde à la crème <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Blé * aux petits légumes <sup>1 7 8 10</sup>	
	Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>	
	Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	
Ven.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Jus de pommes
	Paëlla* au colin <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>	
	Emmental <sup>7</sup>	
	Abricots	



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



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



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>e</sup>me



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>