



Déjeuner - Semaine du 22-06-2026 au 26-06-2026		Goûter 100%	
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis^{1 8 9 10 11} Sauté de boeuf aux olives^{1 8 9 10 11} Coquillettes au beurre^{1 7} Riz au lait⁷ Pomme cuite 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture d'abricots¹ Jus de pommes 	
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> 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 AB⁷ Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Lait⁷ 	
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Sardine au citron^{2 4} Poêlée quinoa aux légumes^{1 7 8 9 11} Brie AOP⁷ Pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille^{1 3 7} Yaourt brassé à la cerise⁷ 	
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Melon Semoule à l'oriental¹ Yaourt brassé à la fraise⁷ Glace multi fruits^{6 7 8} 	<ul style="list-style-type: none"> Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11} Pomme 	
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> 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} Emmental⁷ Abricots 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Jus de pommes 	

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

* au moins 1 ingrédient Bio

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

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

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 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