



Déjeuner - Semaine du 25-05-2026 au 29-05-2026

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Velouté d'asperges froid⁷

Sauté de dinde

Courgettes sautées^{1 8 9 10 11}

Pavé corrézien⁷

Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)

Taboulé¹

Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}

Epinards à la béchamelle*^{1 7 8 9 10 11}

Tomme blanche⁷

Pomme

Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}

Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}

Lentilles^{1 8 9 10 11}

Emmental⁷

Fraises au sucre

Gaspacho frais

Aioli provençal* au poisson frais^{1 4 8 9 10 11}

Pommes de terre

Comté AOP⁷

Cerises

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

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 5^{ème}

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