



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

Goûter 100%



Lun.	Salade de tomates <sup>1 8 9 10 11</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
	Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>	
	Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup>	
	Comté AOP <sup>7</sup>	
	Cocktail de fruits	
Mar.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup>	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Pomme
	Sauté de bœuf* aux carottes <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Riz au lait <sup>7</sup>	
	Pastèque	
Mer.	Salade tricolore* <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Purée de pommes en coupelle
	Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
	Cerises	
Jeu.	Taboulé <sup>1</sup>	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>
	Saucisse de porc ( <i>Tarte aux fromages</i> ) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	
	Petits pois <sup>7 8 10</sup>	
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>	
	Fraises au sucre	
Ven.	Melon	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Spaghetti** aux fruits de mer et poisson <sup>1 4 8 9 10 11 14</sup>	
	Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>	
	Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	

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 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>