









Déjeuner - Semaine du 17-03-2025 au 21-03-2025








Goûter 100%









Lun.

-  Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
-  Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}
-  Brocolis et riz^{*1 7 8 9 10 11}
-  Fourme des Monts Yssingelais⁷
-  Poire 

Mar.








-  Salade de pommes de terre^{1 8 9 10 11 12}
-  Sauté de boeuf aux olives^{1 8 9 10 11}
-  Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}
-  Camembert AOP⁷ 
-  Compote de pommes sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11} 

Mer.






-  Céleri vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
-  Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
-  Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12}
-  Yaourt brassé à la pêche⁷
-  Orange 

Pain et chocolat^{1 7 8}
Purée de pommes en
coupelle

Jeu.

-  Haricots verts vinaigrette^{1 8 9 10 11}
-  Saucisse de porc aux herbes
-  Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}
-  Neufchâtel AOP⁷ 
-  Banane 

Ven.

-  Velouté de carottes à la crème
-  Couscous* au poisson^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
-  Yaourt brassé à la poire⁷
-  Clémentines 



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



Agriculture Paysanne



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