



Déjeuner - Semaine du 17-03-2025 au 21-03-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
	Omelette aux fines herbes <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>		
	Brocolis et riz <sup>*1 7 8 9 10 11</sup>		
	Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup>		
	Poire		
Mar.	Salade de pommes de terre <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Mandarine	
	Sauté de boeuf aux olives <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Haricots beurre persillés <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Brie AOP <sup>7</sup>		
	Compote de pommes sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>		
Mer.	Céleri vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Purée de pommes en coupelle	
	Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>		
	Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>		
	Yaourt brassé à la pêche <sup>7</sup>		
	Orange		
Jeu.	Haricots verts vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>	
	Saucisse de porc aux herbes		
	Purée de lentilles corail <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>		
	Camembert AOP <sup>7</sup>		
	Banane		
Ven.	Velouté de carottes à la crème	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
	Couscous* au poisson <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>		
	Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>		
	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 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>