



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



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 5<sup>ème</sup>



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>