



| Déjeuner - Semaine du 03-03-2025 au 07-03-2025 |   | Goûter 100%                                    | AB |
|--|---|--|----|
| Lun.   | Velouté de poireaux pommes de terre<br>Tortelloni au fromage <sup>1 2 3 4 6 7</sup><br>Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup><br>Cocktail de fruits   |  |    |
| Mar.   | Consommé aux vermicelles <sup>1</sup><br>Pot au feu <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>et ses légumes <sup>*1 8 9 10 11 12</sup><br>Brie AOP <sup>7</sup><br>Orange   |  |    |
| Mer.   | Choux rouges aux pommes <sup>*1 8 9 10 11 12</sup><br>Nuggets de poisson/citron <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup><br>Purée* Saint Germain <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Fromage frais de vache <sup>7</sup><br>Pomme              | Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup><br>Mandarine |    |
| Jeu.   | Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Saucisse de porc ( <i>Boulettes de pois chiche AB</i> )<br>Spaghettis au beurre <sup>1 7</sup><br>Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup><br>Banane                         |  |    |
| Ven.   | Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Filet de daurade aux épices <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup><br>Carottes au cumin <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Meule du Besac AOP <sup>7</sup><br>Moelleux au chocolat <sup>1 3 6 7 8</sup> |  |    |



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Agriculture Paysanne



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<sup>ème</sup>



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>