



Déjeuner - Semaine du 03-03-2025 au 07-03-2025

Goûter 100%



Lun.



Velouté de poireaux pommes de terre



Tortelloni au fromage<sup>1 2 3 4 6 7</sup>



Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>



Cocktail de fruits

Mar.



Consommé aux vermicelles<sup>1</sup>



Pot au feu<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



et ses légumes<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>



Brie AOP<sup>7</sup>



Orange

Mer.



Choux rouges aux pommes<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>



Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>



Purée\* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Fromage frais de vache<sup>7</sup>



Pomme

Jeu.



Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Saucisse de porc (*Boulettes de pois chiche AB*)



Spaghettis au beurre<sup>1 7</sup>



Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>



Banane

Ven.



Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>



Filet de daurade aux épices<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>



Carottes au cumin<sup>1 8 9 10 11</sup>



Meule du Besac AOP<sup>7</sup>



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 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



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>