



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>		
	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>		
	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>		
	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		
	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>		
	Pomme		

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 nature surgelés	Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	Label Rouge	100% végétarien
Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)	Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème	Pêche Française	aide UE à destination des écoles
* au moins 1 ingrédient Bio			

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>