



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

Goûter 100%



Lun.



Velouté de poireaux pommes de terre



Tortelloni au fromage^{1 2 3 4 6 7}



Yaourt brassé à la fraise⁷



Cocktail de fruits

Mar.



Consommé aux vermicelles¹



Pot au feu^{1 8 9 10 11 12}



et ses légumes^{*1 8 9 10 11 12}



Camembert AOP⁷



Orange

Mer.

Jeu.



Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



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



Spaghettis au beurre^{1 7}



Yaourt brassé à l'abricot⁷



Banane

Ven.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}



Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11}



Carottes au cumin^{1 8 9 10 11}



Meule du Besac AOP⁷



Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}



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^{ème}



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 gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴