



Déjeuner - Semaine du 01-03-2021 au 05-03-2021

Goûter 100%



Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup> Emmental <sup>7</sup> Pomme Chanteclerc	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
Mar.	Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Saucisse de porc ( <i>Nuggets de fromage</i> ) Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Kiwi	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup>
Mer.	Carottes râpées à l'orange <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Filet de daurade aux épices <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Riz au beurre <sup>7</sup> Fromage frais de vache Compote pommes-poires sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Mandarine
Jeu.	Betteraves vinaigrette à la moutarde <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Couscous au boeuf <sup>1 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Orange	Semoule au lait Purée de pommes en coupelle
Ven.	Salade trévises <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Roussette fraîche à la crème de basilic <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Purée de potimarron <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Moelleux ananas/framboise	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</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 5ème

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>