



Déjeuner - Semaine du 26-02-2024 au 01-03-2024

Goûter 100%



Lun.	Velouté de légumes <sup>9</sup> Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup> Emmental <sup>7</sup> Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	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>Boulettes de flageolets AB</i> ) <sup>1 8 9 10</sup> Purée* crécy <sup>1 7 10 12</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Kiwi	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup>
Mer.	Carottes râpées à l'orange <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 Pomme	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
Jeu.	Consommé aux vermicelles <sup>1</sup> Pot au feu* <sup>1 8 9 10 11 12</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> Filet de daurade aux épices <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Riz au beurre <sup>7</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Eclair au chocolat <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Jus de pommes



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 5ème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



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>