



Déjeuner - Semaine du 11-03-2024 au 15-03-2024

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Oeufs durs* florentine <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> Riz au lait <sup>7</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
Mar.	Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Sauté de boeuf aux olives <sup>1 8 9 10 11</sup> Purée de potiron et potimarron <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Comté AOP <sup>7</sup> Moelleux au chocolat <sup>1 3 6 7 8</sup>	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Mandarine
Mer.	Velouté de carottes à la crème <sup>1 2 3 4 6 8 9 10 14</sup> 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> Brie AOP <sup>7</sup> Orange	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Purée de pommes en coupelle
Jeu.	Assiette d'hiver* <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Saucisse de porc aux herbes ( <i>Tarte aux fromages</i> ) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> Purée de lentilles corail <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Compote de pommes sans sucre ajouté	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>
Ven.	Salade d'endives aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Penne* aux fruits de mer et poisson <sup>1 4 7 8 9 10 11 12 14</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup> Kiwi	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Terroirs Hauts-de-France Fermier

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>