



Déjeuner - Semaine du 07-03-2022 au 11-03-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre 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> ) Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Kiwi	Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup> Petit pâtissier pur beurre	
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 Pomme	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Mandarine	
Jeu.	Consommé aux vermicelles <sup>1</sup> Pot au feu <sup>1 8 9 10 11 12</sup> et ses légumes <sup>*1 8 9 10 11 12</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Orange	Semoule au lait Compote de pommes sans sucre ajouté	
Ven.	Salade trévise <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Poisson frais au citron <sup>1 4 8 9 10 11</sup> Petits pois carottes <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Tarte Normande aux pommes	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 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 <sup>ème</sup>
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>