



Déjeuner - Semaine du 20-03-2023 au 24-03-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	<p>  Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Oeufs durs* florentine<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Fourme d'Auray</p> <p>  Riz au lait<sup>7</sup></p>	<p>Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup></p> <p>Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></p>	
Mar.	<p> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Sauté de boeuf aux olives<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Carottes au beurre<sup>7 8 9 10 12</sup></p> <p> Comté AOP<sup>7</sup> </p> <p> Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup></p>	<p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>	
Mer.	<p>  Assiette d'hiver*<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></p> <p>  Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup> </p> <p> Brie AOP<sup>7</sup> </p> <p> Orange </p>	<p>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></p> <p>Purée de pommes en coupelle</p>	
Jeu.	<p> Velouté de carottes à la crème</p> <p>  Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup></p> <p> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </p> <p>  Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup> </p>	<p>Chocolune au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></p> <p>Mandarines</p>	
Ven.	<p> Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Saucisse de porc aux herbes (<i>Tarte aux fromages</i>)</p> <p>  Purée* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p>  Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup></p> <p> Kiwi</p>	<p>Pain &amp; confiture de cerises<sup>1</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>	

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>e</sup> me
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>