



Déjeuner - Semaine du 03-03-2025 au 07-03-2025

Goûter 100%



Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre <sup>7</sup> Tortelloni au fromage <sup>1 2 3 4 6 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup> Cocktail de fruits	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
Mar.	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> Brie AOP <sup>7</sup> Orange	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>
Mer.	Choux rouges aux pommes <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 de potiron et potimarron <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Fromage frais de vache <sup>7</sup> Pomme	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Mandarine
Jeu.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Saucisse de porc ( <i>Boulettes de pois chiche AB</i> ) Spaghettis au beurre <sup>1 7</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Banane	Semoule au lait Purée de pommes-poires en coupelle
Ven.	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Filet de daurade aux épices <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Carottes au cumin <sup>1 8 9 10 11</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Moelleux au chocolat <sup>1 3 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 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 5<sup>e</sup>m

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>