



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

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>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Orange

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<sup>\*</sup> Saint Germain<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 (*Boulettes de pois chiche AB*)
- Spaghettis au beurre<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Banane

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>



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



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>ème</sup>



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>