





































Déjeuner - Semaine du 18-03-2024 au 22-03-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	 Velouté de légumes <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup> 		
	 Colombo de porc <sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Falafel à la libanaise)		
	 Riz au beurre <sup>7</sup>		
	 Tomme Normande 		
Mar.	 Ananas 		
	 Salade de pois chiche au cumin <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	 Steak <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	 Haricots beurre à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
Mer.	 Brie AOP <sup>7</sup> 		
	 Orange 		
	 Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11</sup>	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup>	
	 Omelette aux fines herbes <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>	Jus de pommes	
Jeu.	 Coquillettes au gruyère <sup>1 7</sup>		
	 Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>		
	 Pomme 		
	 Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup>		
Ven.	 Poulet aux herbes <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	 Choux fleurs à la béchamel <sup>*1 7 8 9 10 11</sup>		
	 Emmental <sup>7</sup> 		
	 Banane 		
	 Carottes râpées à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	 Filet de colin aux cornichons <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>		
	 Blé * aux petits légumes <sup>1 7 8 10</sup>		
	 Camembert AOP <sup>7</sup> 		
	 Cocktail de fruits		



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Agriculture Paysanne



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>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>