



Déjeuner - Semaine du 11-03-2024 au 15-03-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Filet mignon de porc aux herbes ( <i>Raviolis aux légumes</i> )		
	Haricots verts sautés <sup>7 10</sup>		
	Bleu de Gex <sup>7</sup>		
	Riz au lait <sup>7</sup>		
Mar.	Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Sauté de boeuf aux olives <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Purée de potimarron <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Comté AOP <sup>7</sup>		
	Moelleux au chocolat <sup>1 3 6 7 8</sup>		
Mer.	Velouté de carottes à la crème	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup>	
	Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>	Purée de pommes en coupelle	
	Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>		
	Neufchâtel AOP <sup>7</sup>		
	Orange		
Jeu.	Assiette d'hiver* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Saucisse de porc aux herbes ( <i>Tarte aux fromages</i> )		
	Purée de lentilles corail <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>		
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>		
	Compote de pommes sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>		
Ven.	Salade d'endives aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Oeufs durs* florentine <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>		
	Riz au beurre <sup>7</sup>		
	Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>		
	Kiwi		

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>
Agriculture Paysanne	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>