




















































Déjeuner - Semaine du 25-03-2024 au 29-03-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	 Velouté de poireaux pommes de terre  Sauté de dinde à la crème  Petits pois ^{7 8 10}  Brie AOP ⁷   Pomme 		
Mar.	  Assiette sombrero* ^{1 8 9 10 11 12}   Sauté de boeuf à la dijonnaise ^{1 8 9 10 11 12}  Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11}  Morbier AOP ⁷   Moelleux aux fruits rouges ^{1 3 6 7 8}		
Mer.	  Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}   Poule au pot et son riz ^{1 7 8 9 10 11}  Comté AOP ⁷   Ananas 	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
Jeu.	 Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}   Hachis parmentier* de porc ^{1 7 8 9 10 11} (Poêlée quinoa aux légumes)  Tomme Normande ⁷   Pomme cuite		
Ven.	  Céleri et betteraves* à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12}   Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}   Coquillettes au beurre ^{1 7}  Neufchâtel AOP ⁷   Compote de pêches		

 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 ^{ème}
 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 gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴