



Déjeuner - Semaine du 03-02-2025 au 07-02-2025

Goûter 100%



Lun.

- Haricots verts vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Rôti de veau<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Orange

Mar.

- Céleri vinaigrette à l'orange<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Purée\* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>
- Pomme

Mer.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Poule cocotte<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Petits pois<sup>7 8 10</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Mandarine

Jeu.

- Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Boulettes de pois chiche AB*)
- Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Compote pomme-mangue sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Ven.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Neufchâtel AOP<sup>7</sup>
- Banane

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>



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>