



Déjeuner - Semaine du 10-03-2025 au 14-03-2025

Goûter 100%



Lun.

- Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de porc à la diable<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Crêpe à l'emmental)
- Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Tomme Normande<sup>7</sup>
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Mar.

- Choux blancs à la vinaigrette
- Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Poire

Mer.

- Salade de riz
- Sauté de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Epinards à la crème<sup>7 8 10</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Clémentines

Jeu.

- Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Steak<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Petits pois<sup>7 8 10</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Pomme

Ven.

- Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Aïoli provençal\*au poisson<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
- Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Banane

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</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>