



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



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



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>e</sup>me



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

\* au moins 1 ingrédient Bio

**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>