



Déjeuner - Semaine du 06-03-2023 au 10-03-2023

Goûter 100%



|      |  |  |
|------|--|--|
| Lun. | Velouté de poireaux pommes de terre <sup>7</sup><br>Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup><br>Emmental <sup>7</sup><br>Compote pommes-bananes sans sucre ajouté  |  |
| Mar. | Salade de maïs au thon <sup>1 4 8 9 10 11 12</sup><br>Lasagne bolognaise <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 11 14</sup><br>Camembert AOP <sup>7</sup><br>Cocktail de fruits   |  |
| Mer. | Carottes râpées à l'orange <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Filet de daurade aux épices <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup><br>Riz au beurre <sup>7</sup><br>Fromage frais de vache <sup>7</sup><br>Pomme   |  |
| Jeu. | Consommé aux vermicelles <sup>1</sup><br>Pot au feu <sup>*1 8 9 10 11 12</sup><br>Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup><br>Kiwi   |  |
| Ven. | Salade trévises <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Saucisse de porc ( <i>Crêpe aux champignons</i> ) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup><br>Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Meule du Besac AOP <sup>7</sup><br>Eclair au chocolat <sup>1 3 5 6 7 8</sup> |  |



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



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 5ème



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>