

## Déjeuners de la semaine du 23 au 27 Mars 2026

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Mortadelle <b>VPF 005417</b>	Carottes râpées et céleri <b>BIO</b>	Œufs dur <b>BIO</b> mayonnaise	Jambon sec <b>VPF 007242</b>	Feuilleté au fromage
Salade de chou <b>BIOLocal</b>	Pamplemousse <b>BIO</b>	Concombre à la Bulgare	Courgettes rapées au citron <b>BIO</b>	Betteraves <b>BIOLocal</b>
Salade composée <b>BIO</b>	Salade composée <b>BIO</b>	Salade composée <b>BIO</b>	Salade composée <b>BIO</b>	Salade composée <b>BIO</b>
Longe de porc <b>VPF</b>	DHAL de lentilles corail <b>BIO</b>	Jambon <b>BBC VPF</b> Sauce forestière	Poulet <b>BIOLocal</b> à la basquaise	Steak haché <b>VBF</b> sauce à l'échalote
Filet de poisson <b>MSC</b> Sauce Napolitaine	Blette a la creme	Colin sauce forestière	Merguez <b>VOF</b>	Filet de poisson meunière <b>MSC</b> Citron <b>BIO</b>
Purée de carottes	Tomate farcie végétal	Pommes grenailles <b>BIOLocal</b>	Semoule <b>BIO</b>	Macaronis <b>BIO</b>
Courgette <b>BIO</b> à l'ail	Riz <b>BIO</b> aux amandes	Brocolis <b>BIO</b>	Ratatouille	Haricot vert <b>BIO</b>
*Laitage nature <b>BIO 6</b>	*Laitage nature <b>BIO 6</b>	*Laitage nature <b>BIO 6</b>	*Laitage nature <b>BIO 6</b>	*Laitage nature <b>BIO 6</b>
Muffin aux pépites de chocolat *Fruit de saison <b>BIO et BIOLocal</b>	<b>BIO</b> *Fruit de saison <b>BIO et BIOLocal</b>	*Fruit de saison <b>BIO et BIOLocal</b>	*Fruit de saison <b>BIO et BIOLocal</b>	*Fruit de saison <b>BIO et BIOLocal</b>
<b>!! LISTE DES ALLERGENES A TITRE INDICATIF SOUS RESERVE DE MODIFICATION LE JOUR DE MENU !!</b> 1.Arachide 2.Céleris 3.Crustacés 4.Gluten ( pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Fruit de mer 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.				

Le vinaigre contient naturellement des sulfites, par conséquent toutes les vinaigrettes et la moutarde en contiennent.

Pain **BIO IDF** Tous les mardi et jeudi soir

\*aide union européenne à destination des écoles

Plat végétarien Produit bio et local: **BIOLocal**