



| Déjeuner - Semaine du 02-03-2020 au 06-03-2020 |   | Goûter 100%  |
|--|---|---|
| Lun.   | <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade d'endives aux noix</li> <li>  Roastbeef</li> <li> Frites au four</li> <li> Saint Ursin </li> <li> Orange </li> </ul>   | <p>Pain &amp; confiture d'abricots<br/>Lait</p>   |
| Mar.   | <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de maïs et betteraves*</li> <li> Pizza au fromage</li> <li> salade verte</li> <li> Tomme blanche </li> <li>Banane</li> </ul>  | <p>Choco crips au Lait<br/>Jus de pommes</p>  |
| Mer.   | <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette</li> <li>  Yassa à la poule</li> <li> Riz basmati</li> <li> Yaourt liquide nature sucré</li> <li> Compote pomme-mangue sans sucre ajouté </li> </ul>   | <p>Croissant<br/>Lait</p>   |
| Jeu.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>  Betteraves crues vinaigrette</li> <li>  Rôti de porc au miel (<i>Poisson pané</i>)</li> <li>  Lentilles</li> <li> Entremets* chocolat</li> <li> Pomme </li> </ul> | <p>Sablés cacao<br/>Yaourt brassé au citron</p>   |
| Ven.   | <ul style="list-style-type: none"> <li> Céleri vinaigrette aux raisins</li> <li>  Aioli provençal* au poisson frais</li> <li> Comté AOP </li> <li> Mandarine </li> </ul>   | <p>Pain &amp; chocolat<br/>Pomme</p>  |

 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>