



Déjeuner - Semaine du 17-02-2020 au 21-02-2020

Goûter 100%



| | | |
|------|--|--|
| Lun. | Velouté de légumes à la crème Cari d'oeufs Pommes de terre grenaille sautées Emmental Pomme | <p>Croissant</p> <p>Lait</p> |
| Mar. | Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson meunière citron Courgettes persillées Yaourt brassé nature sucré Compote de pêches | <p>Sablés cacao</p> <p>Purée de pommes</p> |
| Mer. | Salade de maïs Quiche aux 4 fromages salade verte Meule du Besac AOP Orange | <p>Pain & chocolat</p> <p>Lait</p> |
| Jeu. | Betteraves vinaigrette à la moutarde Poulet rôti Purée* Yaourt brassé nature sucré Clémentines | <p>Petit pâtissier pur beurre</p> <p>Purée de pommes</p> |
| Ven. | Velouté de poireaux pommes de terre Poisson pané citron Carottes et brocolis sautés aux champignons Meule du Besac AOP <p>Pamplemousse</p> | <p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</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 5^{ème}



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 gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴