



Déjeuner - Semaine du 11-11-2019 au 15-11-2019

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Betteraves vinaigrette à la moutarde
 Filet mignon de porc (*Escalope cordon bleu*)
 Printanière de légumes
 Meule du Besac AOP
 Ananas

Pain au chocolat
Lait

Oeuf dur vinaigrette
 Pizza au fromage
 salade verte
 Yaourt brassé à la poire
 Clémentines

Pain & confiture de cerises
Lait

Velouté de poireaux pommes de terre
 Sauté de veau** aux carottes
 Fromage blanc à la crème de marrons
 Pomme

Mops miel au Lait
Jus de pommes

Assiette du jardinier*
 Poisson frais beurre citron
 Pommes de terre grenaille sautées
 Emmental
 Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Croissant
Lait



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



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

* 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 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