



Déjeuner - Semaine du 18-11-2019 au 22-11-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	AB Carottes râpées vinaigrette AB Poule sauce suprême AB Haricots verts au beurre AB Camembert AOP AB Banane	Pain & confiture de fraise Lait	
Mar.	AB Salade d'endives aux noix AB Rôti de veau AB Riz au beurre AB Yaourt brassé aux fruits rouges AB Pomme	Choco crips au Lait Purée de pommes-poires	
Mer.	AB Choux fleurs en salade AB Cari d'oeufs AB Torsades au beurre AB Emmental AB Clémentines	Cake aux pépites de chocolat Yaourt brassé nature sucré	
Jeu.	AB Salade verte à la ciboulette AB Saucisse de porc (<i>Poisson pané</i>) AB Purée* Saint Germain AB Saint Ursin AB Moelleux au chocolat	Galette pur beurre Yaourt brassé à l'abricot	
Ven.	AB Velouté de légumes à la crème AB Poisson frais aux cornichons AB Carottes au beurre AB Brie AOP AB Kiwi	Pain & chocolat Purée de pommes	



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 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