



Déjeuner - Semaine du 30-12-2019 au 03-01-2020

Goûter 100%



Lun.	Velouté de légumes à la crème Escalope cordon bleu Carottes persillées Gouda Pomme	Sablés cacao Purée de pommes
Mar.	Salade verte vinaigrette Poulet rôti Purée* Camembert AOP Moelleux ananas/framboise	Croissant Lait
Mer.	--- Férié ---	
Jeu.	Salade verte vinaigrette Escalope de dinde meunière Choux fleurs persillés Gouda Banane	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes
Ven.	Velouté de carottes à la crème Parmentier* de poisson Emmental Orange	Pain au chocolat Lait



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



Agriculture Biologique



* au moins 1 ingrédient Bio



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