



Déjeuner - Semaine du 02-11-2020 au 06-11-2020

Goûter 100%



Lun.	Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11}	
	Saint Ursin	
	Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	
Mar.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
	Rôti de veau aux champignons ^{1 8 9 10 11}	
	Pommes de terre persillées	
	Yaourt brassé à la figue ⁷	
Mer.	Madeleine	Petit pâtissier pur beurre Pomme Braeburn
	Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12}	
	Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
	Carottes persillées ^{1 7 8 9 10 11}	
	Emmental ⁷	
Jeu.	Raisin	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷
	Sardine à la tomate ⁴	
	Chili con carne de porc ^{*1 6 8 9 10 11 12} (<i>Hachis de poisson*</i>) ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
	Tomme blanche ⁷	
Ven.	Pomme Royal Gala	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	
	Omelette ^{3 7}	
	Epinards à la béchamelle ^{*1 7 8 9 10 11}	
	Camembert AOP ⁷	
Banane		

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 5ème

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