



Déjeuner - Semaine du 02-11-2020 au 06-11-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de potiron <sup>7</sup> Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup> Saint Ursin Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
Mar.	Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Rôti de veau aux champignons <sup>1 8 9 10 11</sup> Pommes de terre persillées Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup> Madeleine	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mer.	Betteraves vinaigrette à la moutarde <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Carottes persillées <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Emmental <sup>7</sup> Raisin	Petit pâtissier pur beurre Pomme Braeburn	
Jeu.	Sardine à la tomate <sup>4</sup> Chili con carne de porc <sup>*1 6 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Hachis de poisson*</i> ) Tomme blanche <sup>7</sup> Pomme Royal Gala	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>	
Ven.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Omelette <sup>3 7</sup> Epinards à la béchamelle <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Banane	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	

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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>