



Déjeuner - Semaine du 26-10-2020 au 30-10-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de légumes à la crème Couscous au veau ^{1 8 9 10 11} Gouda ⁷ Raisin	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes en coupelle	
Mar.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Riz au beurre ⁷ Camembert AOP ⁷ Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Mer.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Escalope cordon bleu Haricots beurre persillés Gouda ⁷ Raisin red globe AB	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes-poires en coupelle	
Jeu.	Velouté de poireaux pommes de terre Crêpe aux champignons Carottes au beurre Saint Ursin Pomme	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Ven.	Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} Gouda ⁷ Compote de pêches	Sablés cacao Purée de pommes en coupelle	



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