



Déjeuner - Semaine du 19-10-2020 au 23-10-2020		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes à la crème Nuggets de poisson Macédoine de légumes Gouda⁷ Raisin 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux pépites de chocolat^{1,3,7} Purée de pommes en coupelle
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1,8,9,10,11,12} Couscous au boeuf^{1,8,9,10,11} Saint Ursin Compote de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1,3,6,7,8,11} Lait⁷
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles^{1,9,10,11} Crispidor au fromage Epinards au beurre Gouda⁷ Raisin red globe AB 	<ul style="list-style-type: none"> Galettes Normande Purée de pommes-poires en coupelle
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de poireaux pommes de terre⁷ Blanquette de veau^{1,7,8,9,10,11} Riz au beurre⁷ Saint Ursin Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1,3,6,7,8,11} Lait⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette^{1,8,9,10,11,12} Filet de poisson meunière^{1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14} Purée* Saint Germain^{1,7,8,9,10,11} Gouda⁷ Entremets* praliné 	<ul style="list-style-type: none"> 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



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