



Déjeuner - Semaine du 30-11-2020 au 04-12-2020		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Consommé aux vermicelles¹ Pot au feu et ses légumes * Fromage frais de vache⁷ Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux pépites de chocolat^{1,3,7} Yaourt brassé à la fraise⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Oeuf dur vinaigrette^{1,3,8,9,10,11,12} Pizza au fromage Salade verte^{1,8,9,10,11,12} Yaourt brassé aux fruits rouges⁷ Pamplemousse 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Brocolis à la vinaigrette^{1,8,9,10,11} Poule au pot et son riz^{1,7,8,9,10,11} Gouda⁷ Pomme Braeburn 	<ul style="list-style-type: none"> Petit pâtissier pur beurre Clémentine
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Assiette d'hiver*^{1,8,9,10,11,12} Saucisse de porc (<i>Poisson pané citron</i>) Lentilles^{1,8,9,10,11} Tomme blanche⁷ Poire Williams 	<ul style="list-style-type: none"> Chocolune au Lait^{1,5,6,7,8,11} Purée de pommes en coupelle
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de poireaux pommes de terre⁷ Aile de raie à la sauce normande Pommes grenaille^{1,7,8,9,10,11,12} Meule du Besac AOP⁷ Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture d'abricots¹ Lait⁷

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 5^e

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