



Déjeuner - Semaine du 14-12-2020 au 18-12-2020

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de carottes à la crème^{1 2 3 4 6 8 9 10 14} Crêpe aux champignons Haricots verts à l'échalote Yaourt brassé à la poire⁷ Orange 	<p>Pain & confiture d'abricots¹</p> <p>Lait⁷</p>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux noisettes^{1 8 9 10 11 12} Rôti de veau aux herbes^{1 8 9 10 11 12} Purée de potiron et potimarron^{1 7 8 9 10 11} Saint Ursin Ananas 	<p>Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}</p> <p>Jus de pommes</p>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Endives à la ciboulette^{1 9 10 11 12} Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Choux fleurs sautés Camembert AOP⁷ Pamplémousse 	<p>Croissant^{1 3 6 7 8 11}</p> <p>Lait⁷</p>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes et céleris aux pommes^{1 8 9 10 11 12} Poulet cocotte Pommes noisette^{1 7} Comté AOP⁷ Buchette glacée / clémentine AB 	<p>Galettes pur beurre</p> <p>Yaourt brassé aux fruits rouges⁷</p>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Julienne de légumes et riz* au beurre^{1 7 8 9 10 11} Gouda⁷ Compote de pommes sans sucre ajouté 	<p>Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}</p> <p>Jus de pommes</p>

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