



Déjeuner - Semaine du 16-12-2019 au 20-12-2019

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de potiron
- Quiche aux 4 fromages
- Haricots verts à l'échalote
- Yaourt brassé à la poire
- Orange

Mar.

- Betteraves aux noixettes
- Rôti de veau aux champignons
- Coquillettes au beurre
- Pont aux Moines
- Ananas

Mer.

- Salade verte vinaigrette
- Filet de poisson meunière citron
- Semoule à la tomate
- Camembert AOP
- Pamplemousse

Jeu.

- Carottes** & céleris aux pommes** au citron
- Poulet cocotte
- Pommes noisette
- P'tit mainiot
- Buchette glacée / clémentine

Ven.

- Endives à la ciboulette
- Filet de colin à la dieppoise
- Riz* aux petits légumes
- Gouda
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Croissant
Lait

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