



Déjeuner - Semaine du 02-03-2020 au 06-03-2020

Goûter 100%



Lun.

- Salade d'endives aux noix
- Steak
- Frites au four
- Pont aux Moines
- Orange

Mar.

- Salade de maïs et betteraves*
- Pizza au fromage
- salade verte
- P'tit mainiot
- Banane

Mer.

- Salade verte vinaigrette
- Yassa à la poule
- Riz basmati
- Yaourt liquide nature sucré
- Compote pomme-mangue sans sucre ajouté

Jeu.

- Betteraves crues vinaigrette
- Sauté de porc au miel (*Poisson pané*)
- Lentilles
- Entremets* chocolat
- Pomme

Ven.

- Céleri vinaigrette aux raisins
- Aïoli provençal* au poisson frais
- Comté AOP
- Orange

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^{ème}

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