



Déjeuner - Semaine du 23-03-2020 au 27-03-2020

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette
- Filet de poisson meunière citron
- Purée* Saint Germain
- Emmental
- Orange

Mar.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Spaghetti bolognaise
- Camembert AOP
- Ananas

Cake vanille
Yaourt brassé à la myrtille

Mer.

- Carottes râpées au citron
- Poule au pot et son riz
- Comté AOP
- Clémentines

Pain & confiture de cerises
Lait

Jeu.

- Salade de radis
- Saucisse de porc (*Crispidor au fromage*)
- Lentilles
- Tomme Normande
- Compote de pommes sans sucre ajouté

Ven.

- Céleri et betteraves* à la moutarde
- Blanquette de roussette
- Carottes persillées
- Fromage blanc à la poire
- Sablés aux pépites de chocolat

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