



Déjeuner - Semaine du 11-11-2019 au 15-11-2019		Goûter 100%	
Lun.	--- Férié ---		
Mar.	Betteraves vinaigrette à la moutarde Sauté de porc aux pommes* (<i>Escalope cordon bleu</i>) Printanière de légumes Meule du Besac AOP Ananas		
Mer.	Oeuf dur vinaigrette Pizza au fromage salade verte Yaourt brassé à la poire Clémentines	Pain & confiture de cerises Lait	
Jeu.	Velouté de poireaux pommes de terre Roastbeef Carottes au beurre Fromage blanc à la crème de marrons Pomme		
Ven.	Assiette du jardinier* Poisson frais beurre citron Pommes de terre grenaille sautées Emmental Compote pommes-bananes sans sucre ajouté		



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