



Déjeuner - Semaine du 02-12-2019 au 06-12-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées à l'orange Saucisse de porc (<i>Poisson pané</i>) Macaronis au beurre Emmental Purée de Pommes-Myrtilles sans sucre ajouté		
	Assiette d'hiver* Sauté de veau Purée de potiron marrons Yaourt brassé à la poire Galette bretonne		
	Choux fleurs en salade Poule au pot et son riz Gouda Clémentines	Petit pâtissier pur beurre Pomme	
	Oeuf dur vinaigrette Raviolis aux légumes Fromage frais de vache Pamplemousse		
	Velouté de poireaux pommes de terre Quiche aux 4 fromages salade verte Fromage blanc Orange		
Mar.			
Mer.			
Jeu.			
Ven.			



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