







Déjeuner - Semaine du 06-01-2020 au 10-01-2020





Goûter 100%












Lun.

-  Salade verte vinaigrette
-  Macaronis* au thon
-  Gouda 
- Banane

Mar.







-  Velouté de tomates
-  Hachis* parmentier
-  Emmental 
- Kiwi

Mer.








-   Betteraves aux noisettes
-  Escalope de dinde à la crème
-   Riz aux champignons
-  Camembert AOP 
-  Pomme 


Pain au chocolat
Purée de pommes


Jeu.


-  Salade de maïs au thon
-   Raviolis aux légumes
-  Fromage frais de vache à la ciboulette
-  Purée de pommes en coupelle 


Ven.

-  Velouté de carottes à la crème
-   Omelette aux fines herbes
-   Pommes de terre grenaille sautées
-  Yaourt brassé à la poire
-  Galette à la frangipane


 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

 Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

 Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés


 Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

 Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}


 Terroirs Hauts-de-France Fermier

 Label Rouge  100% végétarien

 Pêche Française

 Agriculture Biologique

* au moins 1 ingrédient Bio

 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