









































Déjeuner - Semaine du 13-01-2020 au 17-01-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	 Salade verte à la ciboulette   Couscous à la poule  Brie AOP   Ananas 		
Mar.	 Assiette sombrero*   Saucisse de porc ( <i>Nuggets de volaille</i> )   Lentilles  Saint Ursin   Salade de fruits : ananas mangue orange		
Mer.	 Salade d'endives  Quiche aux 4 fromages  Brocolis et choux fleurs sautés   Yaourt brassé à la cerise  Clémentines 	Croissant Lait	
Jeu.	 Velouté de légumes à la crème   Steak  Frites au four  Tomme blanche   Orange 		
Ven.	  Oeuf dur vinaigrette  Filet de colin sauce normande  Carottes persillées   Semoule au lait  Pomme 		



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<sup>ème</sup>



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>