



Déjeuner - Semaine du 20-01-2020 au 24-01-2020

Goûter 100%



Lun.

- Céleri vinaigrette aux olives noires
- Sauté de porc à l'orange (*Escalope cordon bleu*)
- Haricots verts au beurre
- Crème renversée*
- Galette bretonne

Mar.

- Salade verte vinaigrette
- Sauté de boeuf à la dijonnaise
- Petits pois carottes
- Camembert AOP
- Kiwi

Mer.

- Velouté de tomates
- Poulet aux champignons
- Purée de potiron marrons
- Meule du Besac AOP
- Pomme

Jeu.

- Choux rouges aux pommes*
- Poisson frais à la dieppoise
- Pommes de terre grenaille sautées
- Fromage blanc aux fruits rouges
- Mandarine

Ven.

- Salade trévises
- Cari d'oeufs
- Epinards au beurre
- Brie AOP
- Banane

Pain & chocolat
Lait

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^e

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