



Déjeuner - Semaine du 27-01-2020 au 31-01-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette Pizza au fromage salade verte Saint Ursin Clémentines		
	Velouté de poireaux pommes de terre Saucisse d'agneau Petits pois au beurre Meule du Besac AOP Orange		
	Salade verte vinaigrette Poule au pot et son riz Yaourt brassé à l'abricot Pamplemousse	Pain au chocolat Purée de pommes-poires	
	Salade d'endives aux noix Chili con carne de porc* (<i>Poisson pané</i>) Gouda Compote pommes-bananes sans sucre ajouté		
	Carottes râpées au citron Filet de raie aux cornichons Blé * aux petits légumes Emmental Moelleux ananas/framboise		
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^eme



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