



Déjeuner - Semaine du 27-01-2020 au 31-01-2020		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Oeuf dur vinaigrette</li> <li> Pizza au fromage</li> <li> salade verte</li> <li> Saint Ursin </li> <li> Clémentines </li> </ul>	
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de poireaux pommes de terre</li> <li>  Saucisse d'agneau</li> <li> Petits pois au beurre</li> <li> Meule du Besac AOP </li> <li> Orange </li> </ul>	
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette</li> <li>  Poule au pot et son riz</li> <li>  Yaourt brassé à l'abricot</li> <li>Pamplemousse</li> </ul>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Purée de pommes-poires</p>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade d'endives aux noix</li> <li>  Chili con carne de porc* (<i>Poisson pané</i>)</li> <li> Gouda </li> <li>  Compote pommes-bananes sans sucre ajouté </li> </ul>	
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées au citron</li> <li>  Filet de raie aux cornichons</li> <li>  Blé * aux petits légumes</li> <li> Emmental </li> <li> Moelleux ananas/framboise</li> </ul>	



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 5ème



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 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>