



Déjeuner - Semaine du 03-02-2020 au 07-02-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade verte vinaigrette Sauté de porc au curry (<i>Crispidor au fromage</i>) Carottes persillées Comté AOP Pomme Gala		
Mar.	Choux fleurs en salade Omelette nature Lentilles Brie AOP Kiwi		
Mer.	Velouté de carottes à la crème Nuggets de volaille Haricots verts persillés Fromage frais de vache au paprika Orange	Croissant Lait	
Jeu.	Carottes râpées aux noix Blanquette de veau Coquillettes au beurre Emmental Pomme Braeburn		
Ven.	Céleri vinaigrette à l'orange Filet de lieu noir frais au beurre citron Pommes de terre grenaille sautées Entremets* chocolat Galette bretonne		



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