



Déjeuner - Semaine du 03-02-2020 au 07-02-2020

Goûter 100%



Lun.



Salade verte vinaigrette



Sauté de porc au curry (*Crispidor au fromage*)



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

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 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



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 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