



Déjeuner - Semaine du 24-02-2020 au 28-02-2020

Goûter 100%



Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre Raviolis aux légumes Meule du Besac AOP Pomme	
Mar.	Salade verte vinaigrette Saucisse de porc (<i>Crispidor au fromage</i>) Pommes de terre grenaille sautées Camembert AOP Kiwi	
Mer.	Carottes râpées à l'orange Poisson pané citron Riz à la tomate Fromage frais de vache Compote de pommes sans sucre ajouté	Pain & confiture de fraise Mandarine
Jeu.	Consommé vermicelle Pot au feu et ses légumes * Yaourt brassé à la framboise Orange	
Ven.	Salade trévises Filet de lieu noir frais au beurre citron Petits pois carottes Comté AOP Moelleux ananas/ramboise	

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 5ème

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