




Déjeuner - Semaine du 02-03-2020 au 06-03-2020






Goûter 100%










Lun.

-  Salade d'endives aux noix
-   Steak
-  Frites au four
-  Saint Ursin 
-  Orange 










Mar.

-  Salade de maïs et betteraves\*
-  Pizza au fromage
-  salade verte
-  Tomme blanche 
- Banane








Mer.


-  Salade verte vinaigrette
-   Yassa à la poule
-  Riz basmati
-  Yaourt liquide nature sucré
-  Compote pomme-mangue sans sucre ajouté 


Jeu.


-   Betteraves crues vinaigrette
-   Rôti de porc au miel (*Poisson pané*)
-   Lentilles
-  Entremets\* praliné
-  Pomme 

Ven.


-  Céleri vinaigrette aux raisins
-   Aïoli provençal\* au poisson frais
-  Comté AOP 
-  Orange 


 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 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>