



Déjeuner - Semaine du 10-02-2020 au 14-02-2020		Goûter 100%	
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de poireaux pommes de terre</li> <li>  Cari d'oeufs</li> <li>  Riz au beurre</li> <li> Meule du Besac AOP </li> <li> Orange </li> </ul>	<p>Croissant</p> <p>Lait</p>	
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette</li> <li> Parmentier* de poisson</li> <li>  Yaourt brassé nature sucré</li> <li> Cocktail de fruits</li> </ul>	<p>Galette pur beurre</p> <p>Purée de pommes</p>	
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées vinaigrette</li> <li> Escalope de dinde</li> <li> Epinards au beurre</li> <li> Meule du Besac AOP </li> <li> Pomme </li> </ul>	<p>Pain &amp; chocolat</p> <p>Lait</p>	
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Betteraves vinaigrette à la moutarde</li> <li> Pizza au fromage</li> <li> salade verte</li> <li>  Yaourt brassé nature sucré</li> <li>Banane</li> </ul>	<p>Petit pâtissier pur beurre</p> <p>Purée de pommes</p>	
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Gaspacho frais</li> <li> Filet de poisson meunière citron</li> <li> Pommes noisette</li> <li> Tomme blanche </li> <li> Clémentines </li> </ul>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p>	



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>