



Déjeuner - Semaine du 09-03-2020 au 13-03-2020

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées au citron
- Oeufs durs* florentine
- Tomme blanche
- Riz au lait

Mar.

- Salade verte vinaigrette
- Couscous à la brebis
- Yaourt brassé aux fruits exotiques
- Galette pur beurre

Mer.

- Velouté de carottes à la crème
- Filet de poisson meunière citron
- Pommes de terre grenaille sautées
- Brie AOP
- Mandarine

Jeu.

- Choux blancs aux raisins
- Saucisse de porc aux herbes (*Crêpe à l'emmental*)
- Purée* Saint Germain
- Meule du Besac AOP
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Ven.

- Salade d'endives aux noix
- Torti* aux fruits de mer et poisson frais
- Gouda
- Kiwi

Pain & chocolat
Purée de pommes

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^e

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