



Déjeuner - Semaine du 16-03-2020 au 20-03-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de légumes à la crème Sauté de porc au curry (<i>Escalope cordon bleu</i>) Riz au beurre Saint Ursin Ananas		
Mar.	Salade verte vinaigrette Sauté de boeuf Petits pois et pommes vapeur* Camembert AOP Mandarine		
Mer.	Radis beurre Escalope de dinde à la crème Haricots verts persillés Emmental Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Pain & chocolat Lait	
Jeu.	Choux fleurs en salade Omelette nature Macaronis au beurre Yaourt brassé nature sucré Pomme		
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette Poisson frais aux cornichons Blé * aux petits légumes Brie AOP Cocktail de fruits		



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