



Déjeuner - Semaine du 18-11-2019 au 22-11-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées vinaigrette Poule sauce suprême Haricots verts au beurre Camembert AOP Banane		
Mar.	Salade d'endives aux noix Rôti de veau Riz au beurre Yaourt brassé aux fruits rouges Pomme		
Mer.	Choux fleurs en salade Cari d'oeufs Torsades au beurre Meule du Besac AOP Clémentines	Cake aux pépites de chocolat Yaourt brassé nature sucré	
Jeu.	Salade verte à la ciboulette Saucisse de porc (<i>Poisson pané</i>) Purée* Saint Germain Saint Ursin Moelleux au chocolat		
Ven.	Velouté de légumes à la crème Poisson frais aux cornichons Carottes au beurre Brie AOP Kiwi		



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^{ème}



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