



Déjeuner - Semaine du 25-11-2019 au 29-11-2019		Goûter 100%	
Lun.	Endives et betteraves* en salade Rôti de porc aux pommes* (<i>Crispidor au fromage</i>) Blé au beurre Gouda Clémentines		
Mar.	Consommé vermicelle Pot au feu de veau et ses légumes * Fromage blanc nature sucré Pomme		
Mer.	Salade de radis Nuggets de volaille Petits pois au beurre Camembert AOP Banane	Pain au chocolat Jus de pommes	
Jeu.	Choux blancs et choux rouges en salade Omelette aux champignons Epinards à la crème Meule du Besac AOP Riz au lait		
Ven.	Céleri vinaigrette aux raisins Couscous* au poisson frais Yaourt brassé nature sucré 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 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