



Déjeuner - Semaine du 09-12-2019 au 13-12-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade verte vinaigrette Rôti de porc aux olives (<i>Quiche au fromage</i>) Lentilles Camembert AOP Pomme		
Mar.	Velouté de tomates Sauté de veau Purée* Yaourt brassé au citron Kiwi		
Mer.	Carottes râpées au citron Escalope cordon bleu Choux fleurs sautés Emmental Orange	Pain au chocolat Lait	
Jeu.	Salade d'endives aux noix Poisson frais beurre citron Carottes au beurre Saint Ursin Moelleux ananas/framboise		
Ven.	Salade de radis Cari d'oeufs Blé au beurre Meule du Besac AOP Salade de fruits : ananas mangue 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