



Déjeuner - Semaine du 06-01-2020 au 10-01-2020		Goûter 100%	
Lun.	Salade verte vinaigrette Macaronis* au thon Meule du Besac AOP Banane		
Mar.	Velouté de tomates Roastbeef Purée* Emmental Kiwi		
Mer.	Betteraves aux noisettes Escalope de dinde à la crème Riz aux champignons Camembert AOP Pomme	Pain au chocolat Purée de pommes	
Jeu.	Salade de maïs au thon Raviolis aux légumes Fromage frais de vache à la ciboulette Purée de pommes en coupelle		
Ven.	Velouté de carottes à la crème Omelette aux fines herbes Pommes de terre grenaille sautées Yaourt brassé à la poire Galette à la frangipane		

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 5ème

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