



Déjeuner - Semaine du 30-12-2019 au 03-01-2020

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de légumes à la crème
- Cari d'oeufs
- Lentilles
- Meule du Besac AOP
- Pomme

Sablés cacao
Purée de pommes

Mar.

- Salade verte vinaigrette
- Escalope cordon bleu
- Carottes persillées
- Camembert AOP
- Moelleux ananas/framboise

Croissant
Lait

Mer.

--- Férié ---

Jeu.

- Salade verte vinaigrette
- Poulet rôti
- Purée*
- Emmental
- Moelleux ananas/framboise

Petit pâtissier pur beurre
Purée de pommes

Ven.

- Velouté de légumes à la crème
- Crispidor au fromage
- Courgettes persillées
- Camembert AOP
- Orange

Pain au chocolat
Lait

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