



Déjeuner - Semaine du 03-02-2020 au 07-02-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade verte vinaigrette		
	Rôti de porc au curry ( <i>Crispidor au fromage</i> )		
	Carottes persillées		
	Comté AOP		
	Pomme Gala		
Mar.	Choux fleurs en salade		
	Omelette nature		
	Lentilles		
	Brie AOP		
	Clémentines		
Mer.	Velouté de carottes à la crème	Croissant	
	Nuggets de volaille	Lait	
	Haricots verts persillés		
	Fromage frais de vache au paprika		
	Orange		
Jeu.	Carottes râpées aux noix		
	Blanquette de veau		
	Coquillettes au beurre		
	Emmental		
	Pomme Braeburn		
Ven.	Céleri vinaigrette à l'orange		
	Filet de lieu noir frais au beurre citron		
	Pommes de terre grenaille sautées		
	Entremets* chocolat		
	Galette bretonne		



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>