



Déjeuner - Semaine du 03-02-2020 au 07-02-2020

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette
- Rôti de porc au curry (*Crispidor au fromage*)
- Carottes persillées
- Comté AOP
- Pomme Gala

Mar.

- Choux fleurs en salade
- Omelette nature
- Lentilles
- Brie AOP
- Clémentines

Mer.

- Velouté de carottes à la crème
- Nuggets de volaille
- 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

Croissant
Lait

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Label Rouge 100% végétarien

Pêche Française

Agriculture Biologique

* au moins 1 ingrédient Bio

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