



Déjeuner - Semaine du 24-02-2020 au 28-02-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre Raviolis aux légumes Meule du Besac AOP Pomme		
Mar.	Salade verte vinaigrette Saucisse de porc (<i>Crispidor au fromage</i>) Pommes de terre grenaille sautées Brie AOP Kiwi		
Mer.	Carottes râpées à l'orange Poisson pané citron Riz à la tomate Fromage frais de vache Compote de pommes sans sucre ajouté	Pain & confiture de fraise Mandarine	
Jeu.	Consommé vermicelle Pot au feu et ses légumes * Yaourt brassé à la framboise Orange		
Ven.	Salade trévise Filet de lieu noir frais au beurre citron Petits pois carottes Comté AOP Moelleux ananas/framboise		



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