



Déjeuner - Semaine du 09-03-2020 au 13-03-2020		Goûter 100%	
Lun.	Carottes râpées au citron Oeufs durs* florentine Tomme blanche Riz au lait		
Mar.	Salade verte vinaigrette Couscous merguez Yaourt brassé aux fruits exotiques Galette pur beurre		
Mer.	Velouté de carottes à la crème Filet de poisson meunière citron Pommes de terre grenaille sautées Brie AOP Mandarine	Pain & chocolat Purée de pommes	
Jeu.	Choux blancs aux raisins Saucisse de porc aux herbes (<i>Crêpe à l'emmental</i>) Purée* Saint Germain Meule du Besac AOP Compote pommes-abricots sans sucre ajouté		
Ven.	Salade d'endives aux noix Torti* aux fruits de mer et poisson frais Gouda Kiwi		

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