



Déjeuner - Semaine du 12-10-2020 au 16-10-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	 Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Pizza aux fromages et à l'origan		
	 Ratatouille ^{1 8 9 10 11}		
	 Tomme blanche ⁷ 		
	 Raisin red globe AB 		
Mar.	 Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Sauté de porc à la Bretonne (<i>Crêpe aux champignons</i>)		
	 Flageolets au thym ^{7 8 9 10}		
	 Camembert AOP ⁷ 		
	 Pomme cuite au caramel beurre salé*		
Mer.	  Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}		
	 Loup de mer au fenouil ^{1 4 8 9 10 11}		
	  Pommes grenaille à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11 12}		
	 Yaourt brassé à la poire ⁷		
	 Sablés aux pépites de chocolat		
Jeu.	 Salade Italienne ^{1 8 9 10 11}		
	  Escalope de veau aux poireaux ^{1 7 8 9 10 11}		
	  Coquillettes au beurre ^{1 7}		
	 Emmental ⁷ 		
	 Pomme 		
Ven.	  Velouté de légumes au cerfeuil		
	  Blanquette de roussette fraîche ^{1 4 7 8 9 10 11}		
	 Carottes persillées ^{1 7 8 9 10 11}		
	 Camembert AOP ⁷ 		
	 Poire Williams 		

 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 5 ^{ème}
 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