



Déjeuner - Semaine du 02-11-2020 au 06-11-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14} Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} Saint Ursin Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}		
Mar.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de veau aux champignons ^{1 8 9 10 11} Pommes de terre persillées Yaourt brassé à la figue ⁷ Madeleine		
Mer.	Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Carottes persillées ^{1 7 8 9 10 11} Emmental ⁷ Raisin		
Jeu.	Sardine à la tomate ⁴ Chili con carne de porc ^{*1 6 8 9 10 11 12} (<i>Hachis de poisson*</i>) ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Tomme blanche ⁷ Pomme Royal Gala		
Ven.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Omelette ^{3 7} Epinards à la béchamelle ^{*1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Banane		



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