



Déjeuner - Semaine du 14-12-2020 au 18-12-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de carottes à la crème ^{1 2 3 4 6 8 9 10 14} Crêpe aux champignons Haricots verts à l'échalote Yaourt brassé à la poire ⁷ Orange		
Mar.	Betteraves aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de veau aux herbes ^{1 8 9 10 11 12} Purée de potiron et potimarron ^{1 7 8 9 10 11} Saint Ursin Ananas		
Mer.	Endives à la ciboulette ^{1 9 10 11 12} Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Choux fleurs sautés Camembert AOP ⁷ Pamplémousse		
Jeu.	Carottes et céleris aux pommes ^{1 8 9 10 11 12} Poulet cocotte Pommes noisette ^{1 7} Comté AOP ⁷ Buchette glacée / clémentine AB		
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Julienne de légumes et riz* au beurre ^{1 7 8 9 10 11} Gouda ⁷ Compote de pommes sans sucre ajouté		



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^eme



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