



Déjeuner - Semaine du 21-12-2020 au 25-12-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11}		
	Poulet rôti		
	Frites au four		
	Saint Ursin		
	Pomme Braeburn		
Mar.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	Crispidor au fromage		
	Courgettes persillées		
	Yaourt brassé nature sucré		
	Moelleux ananas/framboise		
Mer.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	Parmentier* de poisson		
	Tomme blanche ⁷		
	Cocktail de fruits		
Jeu.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷		
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}		
	Riz au beurre ⁷		
	Saint Ursin		
	Clémentines		
Ven.	--- Férié ---		



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^eme



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