



Déjeuner - Semaine du 28-12-2020 au 01-01-2021

Goûter 100%



Lun.



Velouté de potiron^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}



Poulet rôti



Frites au four



Tomme blanche⁷



Pomme Braeburn

Mar.



Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Crispidor au fromage



Choux fleurs persillés



Entremets* chocolat



Clémentines

Mer.



Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}



Pizza au fromage



Salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Tomme blanche⁷



Pamplemousse

Jeu.



Velouté de poireaux pommes de terre⁷



Poisson pané citron



Carottes persillées



Camembert AOP⁷



Pomme

Ven.

--- Férié ---



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



* 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