



Déjeuner - Semaine du 18-12-2023 au 22-12-2023

Goûter 100%



Lun.



Salade trévise^{1 8 9 10 11 12}



Tajine de semoule aux légumes^{*1 7 8 9 10 11}



Camembert AOP⁷



Pomme cuite aux amandes⁸

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}

Jus de pommes

Mar.



Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}



Brie AOP⁷



Ananas

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷

Mer.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}



Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}



Blé à la tomate^{1 7}



Fromage blanc* à la crème de marrons⁷



Clémentines

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}

Lait⁷

Jeu.



Endives à la ciboulette^{1 9 10 11 12}



Poulet cocotte^{1 7 8 9 10 11}



Pommes noisette^{1 7}



Comté AOP⁷



Gâteau de Noël^{1 3 6 7 8}

Clémentine

Pain & confiture d'abricots¹

Ven.



Velouté de légumes et tomates^{7 9}



Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Yaourt brassé à la figue⁷



Pomme

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷



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 5ème



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 coque⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴