



Déjeuner - Semaine du 16-12-2024 au 20-12-2024

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves aux noisettes^{1 8 9 10 11 12}
- Gratin de coquillettes* aux œufs^{1 3 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Orange

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

Mar.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de porc aux champignons^{1 7 8 9 10 11} (Raviolis aux légumes)^{1 6 7 9 11}
- Purée de carottes et potimarron^{1 7 8 9 10 11 12}
- Emmental⁷
- Salade 3 fruits

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Mer.

- 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}
- Camembert AOP⁷
- Ananas

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Lait⁷

Jeu.

- Cœur de palmier en salade^{1 7 8 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}

Pain & confiture d'abricots¹
Clémentine

Ven.

- Velouté de légumes⁹
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- 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 5^{ème}

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