





29 Mouffetard

	Déjeur	ner - Semaine du	18-12-2023 au 22-12-2023	Goûter 100%
	Salade trévises ^{189 10 11 12}		12	Mops miel au Lait ¹⁵⁶⁷⁸¹¹
Lun.	AB 音	Tajine de semoule au	ux légumes* ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹	Jus de pommes
	Camembert AOP ⁷ Pomme cuite aux amandes ⁸		2	
Mar.	AB 音	Carottes râpées à la ciboulette 189 10 11 12		Pain et chocolat ¹⁷⁸
	**	Nuggets de poisson/	citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	Lait ⁷
	AB 音	Purée* Saint Germai	n ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹	
	AB	Brie AOP ⁷		
	AB	Ananas ፟		
Mer.	**	Choux fleurs en sala	de ^{1 8 9 10 11}	Choco Bisson vanille ¹³⁶⁸
	AB 音	Omelette aux fines h	Lait ⁷	
	AB 音	Blé à la tomate ¹⁷		
	AB 😂	Fromage blanc* à la		
	AB	Clémentines 💆		
Jeu.	ô	Endives à la ciboulette ¹⁹¹⁰¹¹¹² Poulet cocotte ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹		Clémentine
				Pain & confiture d'abricots ¹
	ling	Pommes noisette ¹⁷		
	AB	Comté AOP ⁷		
	**	Gâteau de Noël13678		
Ven.	Velouté de légumes e		et tomates ⁷⁹	Croissant ¹³⁶⁷⁸¹¹ Lait ⁷
			on gratiné ¹²³⁴⁶⁷⁸⁹¹⁰¹¹¹²¹⁴	
	AB 😂	Yaourt brassé à la figue ⁷		
	ΑĔ	Pomme 🛂		
Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais		ase de produits bruts et	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 l Caisse des Ecoles du 5ème
Terroirs Hauts-de-France Fermier			🐼 Label Rouge 🔪 100% végétarien	Pèche Française

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

* au moins 1 ingrédient Bio

Agriculture Biologique

ide UE à destination des écoles