



Déjeuner - Semaine du 16-12-2024 au 20-12-2024		Goûter 100%	AB
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



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