



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

Goûter 100%



Lun.	Betteraves aux noisettes ^{1 8 9 10 11 12}	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
	Gratin de coquillettes* aux œufs ^{1 3 7 8 9 10 11}	
	Yaourt brassé à la poire ⁷	
	Orange	
Mar.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
	Sauté de porc aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} (<i>Raviolis aux légumes</i>) ^{1 6 7 9 11}	
	Purée de carottes et potimarron ^{1 7 8 9 10 11 12}	
	Emmental ⁷	
Mer.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Lait ⁷
	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 AOP ⁷	
	Ananas	
Jeu.	Cœur de palmier en salade ^{1 7 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Clémentine
	Poulet cocotte ^{1 7 8 9 10 11}	
	Pommes noisette ^{1 7}	
	Comté AOP ⁷	
	Gâteau de Noël ^{1 3 6 7 8}	
Ven.	Velouté de légumes ⁹	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
	Pomme	

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 coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴