



| Déjeuner - Semaine du 15-12-2025 au 19-12-2025 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Goûter 100% | AB |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|
| Lun.                                           | <div>Choux blancs à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup></div> <div>Gratin de coquillettes* aux œufs</div> <div>Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup></div> <div>Orange</div>                                                                                                                                   |             |    |
| Mar.                                           | <div>Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></div> <div>Rôti de porc aux champignons<sup>1 8 9 10 11</sup> (<i>Ravioli chèvre ciboulette AB</i>)<sup>1 6 7 9 11</sup></div> <div>Purée de potiron et potimarron<sup>1 7 8 9 10 11</sup></div> <div>Emmental<sup>7</sup></div> <div>Clémentines</div> |             |    |
| Mer.                                           | <div>Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup></div> <div>Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></div> <div>Purée* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup></div> <div>Camembert AOP<sup>7</sup></div> <div>Salade 3 fruits</div>                                                |             |    |
| Jeu.                                           | <div>Carottes râpées à l'orange<sup>1 8 9 10 11 12</sup></div> <div>Poulet cocotte<sup>1 7 8 9 10 11</sup></div> <div>Pommes noisette<sup>1 7</sup></div> <div>Comté AOP<sup>7</sup></div> <div>Gâteau de Noël<sup>1 3 6 7 8</sup></div>                                                                       |             |    |
| Ven.                                           | <div>Velouté de légumes<sup>9</sup></div> <div>Parmentier* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></div> <div>Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup></div> <div>Pomme</div>                                                                                                                     |             |    |

|                                                        |                                                          |                                                                           |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 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                                              | 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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>