



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

Goûter 100%



Lun.



Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}



Gratin de macaronis* aux œufs



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}



Rôti de porc aux champignons^{1 8 9 10 11} (Raviolis aux légumes)^{1 6 7 9 11}



Riz* et haricots beurre^{1 7 8 9 10 11}



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 nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge 100% végétarien



* au moins 1 ingrédient Bio



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Pêche Française



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