



Déjeuner - Semaine du 18-12-2023 au 22-12-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade trévise <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Tajine de semoule aux légumes <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Pomme cuite aux amandes <sup>8</sup>		
Mar.	Carottes râpées à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Nuggets de poisson/citron <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup> Purée* Saint Germain <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Brie AOP <sup>7</sup> Ananas		
Mer.	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Omelette aux fines herbes <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> Blé à la tomate <sup>1 7</sup> Fromage blanc* à la crème de marrons <sup>7</sup> Clémentines	Choco Bisson vanille <sup>1 3 6 8</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	Endives à la ciboulette <sup>1 9 10 11 12</sup> Poulet cocotte <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Pommes noisette <sup>1 7</sup> Comté AOP <sup>7</sup> Gâteau de Noël <sup>1 3 6 7 8</sup>		
Ven.	Velouté de légumes et tomates <sup>7 9</sup> Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup> Pomme		

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Agriculture Paysanne

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<sup>ème</sup>

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 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>