



Déjeuner - Semaine du 19-12-2022 au 23-12-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de légumes et tomates ^{7 9}	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
	Rôti de porc ^{1 8 9 10 11} (Boulettes de flageolets AB) ^{1 8 9 10}		
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}		
	Gouda ⁷		
	Fruit		
Mar.	Betteraves à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
	Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	Blé à la tomate ^{1 7}		
	Yaourt brassé ⁷		
	Fruit		
Mer.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
	Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}		
	Yaourt brassé ⁷		
	Banane		
Jeu.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Escalope de dinde ^{1 8 9 10 11}		
	Pommes noisette ^{1 7}		
	Camembert AOP ⁷		
	Compote de pommes sans sucre ajouté		
Ven.	Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle	
	Filet de dorade au four citron ^{1 4 8 9 10 11}		
	Epinards au beurre et riz ^{*1 7 8 9 10 11}		
	Entrammes AB		
	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	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