



Déjeuner - Semaine du 16-12-2024 au 20-12-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Betteraves aux noisettes ^{1 8 9 10 11 12}		
	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}		
	Sauté de porc aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} (<i>Raviolis aux légumes</i>)		
	Purée de carottes et potimarron ^{1 7 8 9 10 11 12}		
	Tomme Normande ⁷		
Mer.	Salade 3 fruits		
	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8}	
	Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	Lait ⁷	
	Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11}		
Jeu.	Brie AOP ⁷		
	Ananas		
	Cœur de palmier en salade ^{1 7 8 9 10 11 12}		
	Poulet cocotte ^{1 7 8 9 10 11}		
Ven.	Pommes noisette ^{1 7}		
	Comté AOP ⁷		
	Gâteau de Noël ^{1 3 6 7 8}		
	Velouté de légumes ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}		
	Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}		
	Riz à la tomate ⁷		
	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 5 ^e me
Agriculture Paysanne	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