



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

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves aux noixettes<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gratin de coquillettes\* aux œufs<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>
- Orange

Mar.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de porc aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup> (*Raviolis aux légumes*)
- Purée de carottes et potimarron<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Tomme Normande<sup>7</sup>
- Salade 3 fruits

Mer.

- 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

Jeu.

- Cœur de palmier en salade<sup>1 7 8 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<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Riz à la tomate<sup>7</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<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>