



Déjeuner - Semaine du 25-12-2023 au 29-12-2023

Goûter 100%



--- Férié ---









Lun.









Mar.







Mer.








Jeu.


Ven.


-  Velouté de légumes<sup>9</sup>
-  Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
-   Blé à la tomate<sup>1 7</sup>
-  Brie AOP<sup>7</sup> 
-  Fruit 


-   Betteraves à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
-   Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Tomme AB<sup>7</sup>
-  Fruit 

-  Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
-   Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>
-  Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup>


-  Haricots verts vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
-   Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
-  Emmental<sup>7</sup> 
-  Fruit 


 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 5ème

 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>