CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

28 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 13-05-2019 au 17-05-2019	Goûter 100%
Lun. Carottes râpées au citron Sauté de porc aux olives *(Escalope cordon bleu)* Petits pois au beurre Gouda Sorbet	
Mar. Salade de radis Roastbeef Frites au four Yaourt brassé à la cerise Galette bretonne	
Mer. Oeuf dur vinaigrette Pizza au fromage salade verte Entremets* chocolat Pomme Golden	Pain beurre confiture de fraise Lait
Jeu. Concombre à la menthe Poulet rôti Coquillettes au beurre Emmental Fraises au sucre	
Ven. Salade trévises Poisson frais beurre citron Carottes au cumin Meule du Besac AOP Compote de pommes sans sucre ajouté	

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

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 gluten[1], Crustacés[2], Oeufs[3], Poissons[4], Arachides[5], Soja[6], Lait[7], Fruits à coques[8], Céleri[9], Moutardeço[10], Graines de sésame[11], Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l[12], Lupin[13], Mollusques[14]