CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

28 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 13-01-2020 au 17-01-2020	Goûter 100%
Lun. Salade verte à la ciboulette Couscous à la poule Neufchâtel AOP Ananas	
Mar. Assiette sombrero* Saucisse de porc *(Nuggets de volaille)* Lentilles P'tit mainiot Salade de fruits : ananas mangue orange	
Mer. Salade d'endives Quiche aux 4 fromages Brocolis et choux fleurs sautés Yaourt brassé à la cerise Clémentines	Croissant Lait
Jeu. Velouté de légumes à la crème Roastbeef Frites au four Tomme blanche Orange	
Ven. Oeuf dur vinaigrette Filet de colin sauce normande Carottes persillées Semoule au lait 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

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]