CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

10 Sommerard

Déjeuner - Semaine du 26-09-2022 au 30-09-2022	Goûter 100%
Lun. Céleri vinaigrette aux raisins[9 12] Rôti de porc au curry[1 8 9 10 11 12] *(Falafel à la libanaise)* Coquillettes au beurre[1 7] Camembert AOP[7] Raisin	Pain au chocolat[1 3 6 7 8 11] Jus de pommes
Mar. Salade de betteraves crues Poulet rôti Choux fleurs à la béchamel*[1 7 8 9 10 11] Gouda[7] Pavé moelleux à l'abricot	Pain et chocolat[1 7 8] Lait[7]
Mer. Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12] Raviolis aux légumes[1 6 7 9 11] Saint Ursin Pomme cuite aux amandes[8]	Pain & confiture de cerises[1] Lait[7]
Jeu. Salade de tomates et champignons[1 8 9 10 11] Roastbeef[1 8 9 10 11] Haricots beurre persillés[1 7 8 9 10 11] Tomme blanche[7] Riz au lait[7]	Croissant[1 3 6 7 8 11] Pomme
Ven. Carottes râpées vinaigrette[1 8 9 10 11 12] Aile de raie aux câpres[1 4 8 9 10 11] Epinards et coquillettes*[1 7 8 9 10 11] Yaourt brassé à la cerise[7] Pomme	Cake aux pépites de chocolat[1 3 7] Yaourt brassé à la poire[7]

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]