CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

29 Mouffetard

Déjeuner - Semaine du 12-09-2022 au 16-09-2022		Goûter 100%
Lun.	Oeuf dur vinaigrette[1 3 8 9 10 11 12] Escalope de dinde aux champignons[1 7 8 9 10 11] Purée* de céleri[1 7 8 9 12] Semoule au lait[1 7] Prunes rouges	Pain au chocolat[1 3 6 7 8 11] Jus de pommes
Mar.	Carottes râpées au citron[1 8 9 10 11 12] Sauté de porc aux pruneaux[1 8 9 10 11] *(Ravioli chèvre ciboulette AB)[1 6 7 9 11]* Spaghettis au beurre[1 7] Saint Ursin Melon vert	Galettes Normande Yaourt brassé à la fraise[7]
Mer.	Salade de tomates et champignons[1 8 9 10 11] Flan* de courgettes[1 3 7 8 10] Gouda[7] Tarte Normande aux pommes	Pain & confiture d'abricots[1] Lait[7]
Jeu.	Salade de blé* au basilic[1 8 9 10 11] Roastbeef[1 8 9 10 11] Haricots beurre à l'échalote[1 7 8 9 10 11] Fourme des Monts Yssingelais[7] Banane	Cake aux pépites de chocolat[1 3 7] Poire Williams
Ven.	Gaspacho frais[1 2 3 4 6 7 9 10 14] Paëlla* au colin[1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14] Yaourt brassé à la framboise[7] Poire	Pain & confiture de cerises[1] Lait[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

Terroirs Hauts-de-France Fermier

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]