CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

17 Epée de Bois

Déjeuner - Semaine du 25-10-2021 au 29-10-2021		Goûter 100%
Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre Hachis* parmentier[1 7 8 9 10 11] Fourme des Monts Yssingelais[7] Poire	Croissant[1 3 6 7 8 11] Lait[7]
Mar.	Carottes râpées vinaigrette[1 8 9 10 11 12] Cari d'oeufs[1 3 8 9 10 11 12] Blé au beurre[1 7] Yaourt brassé nature sucré[7] Palet breton pur beurre	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes en coupelle
Mer.	Betteraves à la ciboulette[1 8 9 10 11 12] Nuggets de poisson Haricots beurre[1 7 8 9 10 11] Fourme des Monts Yssingelais[7] Fruit	Pain au chocolat[1 3 6 7 8 11] Lait[7]
Jeu.	Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12] Escalope de dinde[1 8 9 10 11] Choux fleurs sautés[1 7 8 9 10 11] Yaourt brassé nature sucré[7] Compote pommes-abricots sans sucre ajouté[1 6 7 9 11]	Galettes Normande Purée de pommes en coupelle
Ven.	Velouté de légumes du soleil Filet de poisson meunière Pommes grenaille[1 7 8 9 10 11 12] Neufchâtel AOP Fruit	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]