CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

17 Epée de Bois

Déjeuner - Semaine du 06-10-2025 au 10-10-2025	Goûter 100%
Lun. Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12] Tarte Provençale[1 2 3 4 7 9 10 14] Julienne de légumes[1 7 8 9 10 11] Comté AOP[7] Raisin	Choco Bisson cacao[1 3 6 8] Yaourt brassé à la fraise[7]
Mar. Concombres à la vinaigrette[1 8 9 10 11] Saucisse de porc *(Poêlée quinoa aux légumes)*[1 8] Haricots coco[1 6 7 8 9 10 11] Camembert AOP[7] Pomme cuite	Choco crips au Lait[1 5 6 7 8 11] Purée de pommes-poires en coupelle
Mer. Salade de radis[1 8 9 10 11] Poule aux champignons Petits pois carottes[1 7 8 9 10 11] Fourme des Monts Yssingelais[7] Moelleux aux fruits rouges[1 3 6 7 8]	Pain & confiture de fraise[1] Pomme
Jeu. Carottes râpées au citron[1 8 9 10 11 12] Roastbeef[1 8 9 10 11] Macaronis au beurre[1 7] Yaourt brassé à la fraise[7] Poire	Croissant[1 3 6 7 8 11] Jus de pommes
Ven. Salade verte à la ciboulette[1 8 9 10 11 12] Filet de colin beurre citron[1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14] Pommes de terre persillées[7 9 12] Tomme Normande[7] Purée de pommes-myrtilles sans sucre ajouté[1 6 7 9 11]	Pain et chocolat[1 7 8] 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]