CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

17 Epée de Bois

Déjeuner - Semaine du 16-11-2026 au 20-11-2026	Goûter 100%
Lun. Salade de mâche[1 8 9 10 11 12] Filet mignon de porc à la dijonnaise[1 8 9 10 11 12] *(Poêlée quinoa aux légumes)*[1 7 8 9 11] Purée* Saint Germain[1 7 8 9 10 11] Tomme blanche[7] Flan pâtissier[1 3 7]	Pain & confiture d'abricots[1] Mandarine
Mar. Salade de pois chiche au cumin[1 8 9 10 11 12] Omelette au fromage[1 3 7 8 9 10 11] Purée de potimarron[1 7 8 9 10 11] Yaourt brassé nature sucré[7] Pomme	Pain et chocolat[1 7 8] Lait[7]
Mer. Salade d'œuf dur vinaigrette*[1 3 8 9 10 11 12] Nuggets de poisson/citron[1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14] Riz* aux petits légumes[7 8 10] Fourme des Monts Yssingelais[7] Salade 3 fruits	Croissant[1 3 6 7 8 11] Jus de pommes
Jeu. Salade croquante* Steak[1 7 8 10 11] Frites au four Meule du Besac[7] Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Cake aux pépites de chocolat[1 3 7] Pomme
Ven. Velouté de légumes à la crème Couscous* au poisson[1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14] Yaourt brassé à la noix de coco[7] Orange	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]