CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

11/21 Buffon

Déjeuner - Semaine du 17-06-2019 au 21-06-2019	Goûter 100%
Lun. Oeuf dur vinaigrette Pizza au fromage salade verte Meule du Besac AOP Abricots	
Mar. Melon Boeuf Frites au four Yaourt brassé à la fraise Galette pur beurre	
Mer. Salade verte à la ciboulette Poulet aux herbes Brocolis sautés Neufchâtel AOP Crème renversée*	Pain au chocolat Lait
Jeu. Tomates vinaigrette Saucisse de porc *(Crispidor au fromage)* Macaronis au beurre Gouda Sorbet	
Ven. Concombres & tomates à la vinaigrette Poisson frais beurre citron Riz* aux petits légumes Entremets* chocolat Pomme	

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]