CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

22 Lyonnais

Déjeuner - Semaine du 30-11-2026 au 04-12-2026

		Goûter 100%
Lun.	Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12] Sauté de porc au curry[1 8 9 10 11 12] *(Boulette végétale de jacquier)*[1 3 6 7 8 10 11] Flageolets au thym[7 8 9 10] Yaourt brassé nature sucré[7] Poire	Pain et chocolat[1 7 8] Jus de pommes
Mar.	Endives et betteraves*en salade[1 8 9 10 11 12] Omelette aux fines herbes[1 3 7 8 9 10 11] Blé au beurre[1 7] Mimolette[7] Ananas	Choco Bisson vanille[1 3 6 8] Yaourt brassé au citron
Mer.	Carottes râpées au citron[1 8 9 10 11 12] Sauté de poulet aux champignons Petits pois[7 8 10] Meule du Besac[7] Tarte aux pommes[1 3 5 6 7 8]	Croissant[1 3 6 7 8 11] Clémentine
Jeu.	Velouté de potiron[1 2 3 4 6 7 8 9 14] Roastbeef[1 8 9 10 11] Frites au four Douceur ardéchoise[7] Pomme	Mops miel au Lait[1 5 6 7 8 11] Purée de pommes-poires en coupelle
Ven.	Champignons à la crème[1 7 8 9 10 11 12] Poisson frais au citron[1 4 8 9 10 11] Riz* aux petits légumes[7 8 10] Brie AOP[7] Banane	Pain et confiture de figue[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]