CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

2 Brossolette

Déjeuner - Semaine du 12-03-2018 au 16-03-2018	Goûter 100%
Lun. Salade d'endives aux noix Sauté de porc au miel *(Poisson pané)* Lentilles Entrammes Orange	
Mar. Salade de maïs et betteraves* Pizza au fromage salade verte P'tit mainiot Banane	
Mer. Salade verte vinaigrette Yassa à la poule Riz basmati Fromage blanc Salade de mangues	Pain au chocolat Lait
Jeu. Consommé vermicelle Pot au feu et ses légumes * Entremets* chocolat Pomme Golden	
Ven. Céleri vinaigrette aux raisins Poisson frais beurre citron Carottes persillées Comté AOP Mandarine	

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]