CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

2 Brossolette

Déjeuner - Semaine du 09-12-2019 au 13-12-2019	Goûter 100%
Lun.	
Salade verte vinaigrette	
Rôti de porc aux olives *(Quiche au fromage)*	
Lentilles	
Camembert AOP	
Pomme	
Mar.	
Velouté de tomates	
Sauté de veau	
Purée*	
Yaourt brassé au citron	
Kiwi	
Mer.	Pain au chocolat Lait
Carottes râpées au citron	
Escalope cordon bleu	
Choux fleurs sautés	
Emmental	
Orange	
Jeu.	
Salade d'endives aux noix	
Poisson frais beurre citron	
Carottes au beurre	
Neufchâtel AOP	
Moelleux ananas/framboise	
Ven.	
Salade de radis	
Cari d'oeufs	
Blé au beurre	
Meule du Besac AOP	
Salade de fruits : ananas mangue orange	

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]