CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

## 2 Brossolette

| Déjeuner - Semaine du 17-11-2025 au 21-11-2025 | Goûter 100% |
|---|---|
| **Lun.**<br>Haricots verts vinaigrette[1 8 9 10 11]<br>Ebly bolognaise[1 8 9 10 11 12]<br>Yaourt brassé à la poire[7]<br>Pomme | |
| **Mar.**<br>Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12]<br>Rôti de porc à la dijonnaise *(Raviolis aux légumes)*[1 6 7 9 11]<br>Pommes grenaille[1 7 8 9 10 11]<br>Neufchâtel AOP[7]<br>Tarte aux pommes[1 3 5 6 7 8] | |
| **Mer.**<br>Céleri vinaigrette[1 8 9 10 11 12]<br>Filet de poisson meunière[1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14]<br>Riz* aux petits légumes[7 8 10]<br>Morbier AOP[7]<br>Compote de pommes sans sucre ajouté | Croissant[1 3 6 7 8 11]<br>Jus de pommes |
| **Jeu.**<br>Salade de pois chiche au cumin[1 8 9 10 11 12]<br>Flan* de courgettes[1 3 7 8 10]<br>Meule du Besac AOP[7]<br>Clémentines | |
| **Ven.**<br>Carottes râpées vinaigrette[1 8 9 10 11 12]<br>Couscous* au poisson[1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14]<br>Yaourt brassé à la figue[7]<br>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]