CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

242 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 19-10-2026 au 23-10-2026		Goûter 100%
Lun.	Tomme AB[7] Fruit	Pain et chocolat[1 7 8] Purée de pommes en coupelle
Mar.	Carottes râpées au citron[1 8 9 10 11 12] Camembert AOP[7] Fruit	Pain & confiture de fraise[1] Lait[7]
Mer.	Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12] Spaghetti bolognaise[1 8 9 10 11] Brie AOP[7]	Choco Bisson vanille[1 3 6 8] Lait[7]
Jeu.	Betteraves à la ciboulette[1 8 9 10 11 12] Fromage blanc nature sucré[7] Fruit	Croissant[1 3 6 7 8 11] Jus de pommes
Ven.	Velouté de légumes et tomates[1 2 3 4 6 7 8 9 10 14] Emmental[7] Fruit	Pain & confiture d'abricots[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]