CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

23 Cujas

	Déjeuner - Semaine du 18-06-2018 au 22-06-2018	Goûter 100%
Lun.	Gaspacho frais Quiche aux poireaux salade verte Fromage blanc Abricots	Pain au lait aux pépites de chocolat Lait
Mar.	Salade trévises Steak Frites au four Entrammes Pastèque	Sablés cacao Yaourt brassé à la fraise
Mer.	Carottes râpées à la ciboulette Filet de poisson meunière citron Riz à la tomate Morbier AOP Cocktail de fruits	Pain beurre confiture de fraise Lait
Jeu.	Tomates vinaigrette Saucisse de porc *(Crêpe aux champignons)* Lentilles Neufchâtel AOP Sorbet	Choco crips au Lait Purée de pommes
Ven.	Melon vert Flan* de courgettes Riz au lait Sablés aux pépites de chocolat	Croissant Jus de pommes

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]