CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

23 Cujas

Déjeuner - Semaine du 12-10-2026 au 16-10-2026		Goûter 100%
Lun.	Le jardin du Mont Saint Michel[1 8 9 10 11] L'omelette de la Mère Poulard[1 3 7 8 9 10 11] Les coquillettes de l'auberge[1 7] Nuage de la baie[7] Le trésor du pâtissier Durand[1 3 5 6 7 8]	Pain et chocolat[1 7 8] Jus de pommes
Mar.	Les carottes du potager royal[1 8 9 10 11 12] Le porc au miel mijoté[1 8 9 10 11] *(Les petites crêpes de la Cour)*[1 2 3 4 7 9 10 11] Les grains de la cour[1 8 9 10 11] La meule du royaume[7] La compote du verger de Versailles	Mops miel au Lait[1 5 6 7 8 11] Pomme
Mer.	Le velouté de la comtesse Du Barry*[7 8 9 10 11 12] Le parmentier* de Monsieur Antoine[1 7 8 9 10] La douceur de la Comtesse[7] Les perles de la Comtesse	Pain & confiture de fraise[1] Lait[7]
Jeu.	Le jardin coloré du roi **[1 8 9 10 11 12] La fameuse poule au pot[1 3 7 8 9 10 11] Les grains d'or du roi[1 7] Le fromage de la couronne[7] La salade de fruits du verger royal	Cake vanille[1 3 7] Yaourt brassé au citron
Ven.	Le velouté du chef[1 8 9 10 11] La daurade à la façon Dugléré[1 4 7 8 9 10 11] Les petites pommes dorées du chef[1 7 8 9 10 11] Le fromage des gourmets[7] La douceur fruitée de Dugléré	Choco Bisson cacao[1 3 6 8] Purée de pommes-poires en coupelle

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]