CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

250 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 18-11-2019 au 22-11-2019		Goûter 100%
Lun.	Carottes râpées vinaigrette Poule sauce suprême Haricots verts au beurre Camembert AOP Banane	
Mar.	Salade d'endives aux noix Escalope de veau aux champignons Riz au beurre Yaourt brassé aux fruits rouges Pomme	
Mer.	Choux fleurs en salade Cari d'oeufs Torsades au beurre Emmental Clémentines	Cake aux pépites de chocolat Yaourt brassé nature sucré
Jeu.	Salade verte à la ciboulette Saucisse de porc *(Poisson pané)* Purée* Saint Germain Saint Ursin Moelleux au chocolat	
Ven.	Velouté de légumes à la crème Poisson frais aux cornichons Carottes au beurre Brie AOP Kiwi	

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]