CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

250 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 25-11-2019 au 29-11-2019	Goûter 100%
Lun. Endives et betteraves*en salade Rôti de porc aux pommes* *(Crispidor au fromage)* Blé au beurre Gouda Clémentines	
Mar. Velouté de légumes à la crème Pot au feu Purée* Fromage blanc nature sucré Pomme	
Mer. Salade de radis Nuggets de volaille Petits pois au beurre Camembert AOP Banane	Pain au chocolat Jus de pommes
Jeu. Choux blancs et choux rouges en salade Omelette aux champignons Epinards à la crème Meule du Besac AOP Riz au lait	
Ven. Céleri vinaigrette aux raisins Couscous* au poisson frais Yaourt brassé nature sucré 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]