CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

250 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 20-01-2020 au 24-01-2020	Goûter 100%
Lun. Céleri vinaigrette aux olives noires Sauté de porc à l'orange *(Escalope cordon bleu)* Haricots verts au beurre Crème renversée* Galette bretonne	
Mar. Salade verte vinaigrette Sauté de boeuf à la dijonnaise Petits pois carottes Camembert AOP Kiwi	
Mer. Velouté de tomates Poulet aux champignons Purée de potiron marrons Meule du Besac AOP Pomme	Pain & chocolat Lait
Jeu. Choux rouges aux pommes* Poisson frais à la dieppoise Pommes de terre grenaille sautées Fromage blanc aux fruits rouges Mandarine	
Ven. Salade trévises Cari d'oeufs Epinards au beurre Brie AOP Banane	

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]