CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

250 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 27-01-2020 au 31-01-2020

	Déjeuner	Goûter 100%
Lun.	Oeuf dur vinaigrette Pizza au fromage salade verte Saint Ursin Clémentines	
Mar.	Velouté de poireaux pommes de terre Saucisse d'agneau Petits pois au beurre Meule du Besac AOP Orange	
Mer.	Salade verte vinaigrette Poule au pot et son riz Yaourt brassé à l'abricot Pamplemousse	Pain au chocolat Purée de pommes-poires
Jeu.	Salade d'endives aux noix Chili con carne de porc* *(Poisson pané)* Gouda Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	
Ven.	Carottes râpées au citron Filet de raie aux cornichons Blé * aux petits légumes Emmental Moelleux ananas/framboise	

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]