CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

250 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 03-02-2020 au 07-02-2020	Goûter 100%
Lun.	
Salade verte vinaigrette	
Sauté de porc au curry *(Crispidor au fromage)*	
Carottes persillées	
Comté AOP	
Pomme Gala	
Mar.	
Choux fleurs en salade	
Omelette nature	
Lentilles	
Brie AOP	
Kiwi	
Mer.	Croissant Lait
Velouté de carottes à la crème	
Nuggets de volaille	
Haricots verts persillés	
Fromage frais de vache au paprika	
Orange	
Jeu.	
Carottes râpées aux noix	
Blanquette de veau	
Coquillettes au beurre	
Emmental	
Pomme Braeburn	
Ven.	
Céleri vinaigrette à l'orange	
Filet de lieu noir frais au beurre citron	
Pommes de terre grenaille sautées	
Entremets* chocolat	
Galette bretonne	

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]