CAISSE DES ÉCOLES
MAIRIE 5e

250 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 02-03-2020 au 06-03-2020	Goûter 100%
Lun. Salade d'endives aux noix Steak Frites au four Saint Ursin Orange	
Mar. Salade de maïs et betteraves* Pizza au fromage salade verte Tomme blanche Banane	
Mer. Salade verte vinaigrette Yassa à la poule Riz basmati Yaourt liquide nature sucré Compote pomme-mangue sans sucre ajouté	Croissant Lait
Jeu. Betteraves crues vinaigrette Rôti de porc au miel *(Poisson pané)* Lentilles Entremets* praliné Pomme	
Ven. Céleri vinaigrette aux raisins Aïoli provençal* au poisson frais Comté AOP 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]