CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

250 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 16-03-2020 au 20-03-2020	Goûter 100%
Lun. Velouté de légumes à la crème Sauté de porc au curry *(Escalope cordon bleu)* Riz au beurre Saint Ursin Ananas	
Mar. Salade verte vinaigrette Sauté de boeuf Petits pois et pommes vapeur* Camembert AOP Mandarine	
Mer. Radis beurre Escalope de dinde à la crème Haricots verts persillés Emmental Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Pain & chocolat Lait
Jeu. Choux fleurs en salade Omelette nature Macaronis au beurre Yaourt brassé nature sucré Pomme	
Ven. Carottes râpées à la ciboulette Poisson frais aux cornichons Blé * aux petits légumes Brie AOP Cocktail de fruits	

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]