CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

250 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 30-03-2020 au 03-04-2020	Goûter 100%
Lun. Salade verte vinaigrette Porc à la dijonnaise Gratin dauphinois Yaourt brassé au citron Kiwi	
Mar. Haricots verts vinaigrette Pizza au fromage salade verte Fourme des Monts Yssingelais Pamplemousse	
Mer. Sardines au citron Flan de courgettes Semoule au lait Clémentines	Pain au chocolat Lait
Jeu. Velouté de carottes à la crème Boeuf Penne au beurre Meule du Besac AOP Orange	
Ven. Assiette du jardinier* Poisson frais beurre citron Epinards à la crème et pommes vapeur* Emmental Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	

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]