CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

14 Victor Cousin

Déjeuner - Semaine du 10-10-2022 au 14-10-2022	Goûter 100%
Lun.	
Poireaux vinaigrette[1 8 9 10 11 12]	
Crêpe aux champignons[1 2 3 4 7 9 10 14]	
salade verte aux noix[1 8 9 10 11 12]	
Emmental des Côtes d'Armor	
Raisin de Dinan	
Mar.	
Concombre de Landivisiau à la menthe	
Rôti de porc aux haricots coco de Paimpol *(Poêlée quinoa de Quimper aux légumes cuit)*	
Camembert de Fougères	
Pomme cuite au caramel beurre salé*	
Mer.	Pain et confiture de figue[1]
Radis noir en salade[1 8 9 10 11]	Lait[7]
Poulet breton rôti aux herbes	
Pommes de terre grenaille[1 7 8 9 10 11]	
Yaourt brassé à la fraise de Plougastel	
Poire de Saint-Brieuc	
Jeu.	
Carottes râpées de l'ile de Batz au citron	
Bœuf aux choux fleurs[8 10]	
Fourme d'Auray	
Crêpe au chocolat[1 3 7]	
Ven.	
Salade verte du Léon à la ciboulette	
Lieu noir frais du Guilvinec à la Bretonne	
Pommes de terre persillées[7 9 12]	
Tomme blanche[7]	
Compote pommes-abricots de Vertou	

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]