CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

# 14 Victor Cousin

## Déjeuner - Semaine du 24-10-2022 au 28-10-2022

| | Déjeuner | Goûter 100% |
|---|---|---|
| Lun. | Choux fleurs en salade[1 8 9 10 11 12]<br>Parmentier* de poisson gratiné[1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14]<br>Gouda[7]<br>Fruit | Pain au chocolat[1 3 6 7 8 11]<br>Purée de pommes en coupelle |
| Mar. | Carottes râpées[1 8 9 10 11 12]<br>Crêpe aux champignons[1 2 3 4 7 9 10 14]<br>Blé à la tomate[1 7]<br>Yaourt brassé[7]<br>Banane | Pain & confiture de fraise[1]<br>Lait[7] |
| Mer. | Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12]<br>Spaghetti bolognaise[1 8 9 10 11]<br>Camembert AOP[7]<br>Compote pommes-abricots sans sucre ajouté | Pain & confiture de cerises[1]<br>Lait[7] |
| Jeu. | Betteraves à la ciboulette[1 8 9 10 11 12]<br>Escalope de dinde aux champignons[1 7 8 9 10 11]<br>Lentilles[1 8 9 10 11]<br>Yaourt brassé[7]<br>Fruit | Croissant[1 3 6 7 8 11]<br>Jus de pommes |
| Ven. | Velouté de légumes et tomates[1 2 3 4 6 7 8 9 10 14]<br>Filet de dorade au four citron[1 4 8 9 10 11]<br>Epinards au beurre et riz*[1 7 8 9 10 11]<br>Saint Ursin<br>Pomme | Pain et chocolat[1 7 8]<br>Lait[7] |

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]