CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

14 Victor Cousin

Déjeuner - Semaine du 15-05-2023 au 19-05-2023	Goûter 100%
Lun. Carottes râpées au citron[1 8 9 10 11 12] Rôti de porc aux olives[1 8 9 10 11 12] *(Boulettes de flageolets AB)[1 8 9 10]* Petits pois[7 8 10] Comté AOP[7] Pamplemousse	
Mar. Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12] Couscous au boeuf[1 8 9 10 11] Gouda[7] Compote de pommes sans sucre ajouté	
Mer. Velouté de légumes[9] Nuggets de poisson/citron[1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14] Pommes de terre grenaille[1 7 8 9 10 11] Yaourt brassé à la cerise[7] Pomme	Pain & confiture d'abricots[1] Jus de pommes
Jeu. --- Férié ---	
Ven.	

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]