CAISSE DES ÉCOLES
MAIRIE 5e

14 Victor Cousin

Déjeuner - Semaine du 23-10-2023 au 27-10-2023

		Goûter 100%
Lun.	Choux fleurs en salade[1 8 9 10 11 12] Sauté de porc *(Hachis de poisson*)*[1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14] Purée*[7] Tomme AB[7] Poire	Pain au chocolat[1 3 6 7 8 11] Compote de pommes sans sucre ajouté
Mar.	Carottes râpées[1 8 9 10 11 12] Crêpe aux champignons[1 2 3 4 7 9 10 14] Blé à la tomate[1 7] Yaourt brassé nature sucré[7] Banane	Pain & confiture de fraise[1] Lait[7]
Mer.	Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12] Spaghetti bolognaise[1 8 9 10 11] Camembert AOP[7] Moelleux aux fruits rouges[1 3 6 7 8]	Choco Bisson vanille[1 3 6 8] Lait[7]
Jeu.	Betteraves à la ciboulette[1 8 9 10 11 12] Escalope de dinde aux champignons[1 7 8 9 10 11] Lentilles[1 8 9 10 11] Yaourt brassé nature sucré[7] Kiwi	Croissant[1 3 6 7 8 11] Jus de pommes
Ven.	Velouté de légumes et tomates[1 2 3 4 6 7 8 9 10 14] Filet de dorade au four citron[1 4 8 9 10 11] Epinards au beurre et riz*[1 7 8 9 10 11] Camembert AOP[7] Pomme	Pain et chocolat[1 7 8] 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]