CAISSE DES ÉCOLES MAIRIE 5e

# Collège Raymond Queneau

| | Déjeuner - Semaine du 12-03-2018 au 16-03-2018 | Goûter 100% |
|---|---|---|
| Lun. | Salade d'endives aux noix<br>Rôti de porc au miel *(Poisson pané)*<br>Lentilles<br>Entrammes<br>Orange | |
| Mar. | Salade de maïs et betteraves*<br>Pizza au fromage<br>salade verte<br>P'tit mainiot<br>Banane | |
| Mer. | Salade verte vinaigrette<br>Yassa à la poule<br>Riz basmati<br>Fromage blanc<br>Salade de mangues | |
| Jeu. | Consommé vermicelle<br>Pot au feu<br>et ses légumes *<br>Entremets* praliné<br>Pomme Golden | |
| Ven. | Céleri vinaigrette aux raisins<br>Poisson frais beurre citron<br>Carottes persillées<br>Comté AOP<br>Mandarine | |

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

Agriculture Paysanne

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]