CAISSE DES ÉCOLES
MAIRIE 5e

10 Rollin

Déjeuner - Semaine du 17-06-2019 au 21-06-2019	Goûter 100%
Lun.	
Oeuf dur vinaigrette	
Pizza au fromage	
salade verte	
Morbier AOP	
Abricots	
Mar.	
Melon	
Boeuf	
Frites au four	
Yaourt brassé à la fraise	
Galette pur beurre	
Mer.	
Salade verte à la ciboulette	Pain au chocolat
Poulet aux herbes	Lait
Brocolis sautés	
Neufchâtel AOP	
Crème renversée*	
Jeu.	
Tomates vinaigrette	
Saucisse de porc *(Crispidor au fromage)*	
Macaronis au beurre	
Pont aux Moines	
Sorbet	
Ven.	
Concombres & tomates à la vinaigrette	
Poisson frais beurre citron	
Riz* aux petits légumes	
Entremets* chocolat	
Pomme	

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]