CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

# 19 Boulangers

| Déjeuner - Semaine du 19-10-2026 au 23-10-2026 | Goûter 100% |
|---|---|
| **Lun.**<br>Tomme AB[7]<br>Fruit | |
| **Mar.**<br>Carottes râpées au citron[1 8 9 10 11 12]<br>Camembert AOP[7]<br>Fruit | |
| **Mer.**<br>Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12]<br>Spaghetti bolognaise[1 8 9 10 11]<br>Brie AOP[7] | Choco Bisson vanille[1 3 6 8]<br>Lait[7] |
| **Jeu.**<br>Betteraves à la ciboulette[1 8 9 10 11 12]<br>Fromage blanc nature sucré[7]<br>Fruit | |
| **Ven.**<br>Velouté de légumes et tomates[1 2 3 4 6 7 8 9 10 14]<br>Emmental[7]<br>Fruit | |

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]