CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

19 Boulangers

Déjeuner - Semaine du 26-10-2026 au 30-10-2026	Goûter 100%
Lun. Betteraves vinaigrette[1 8 9 10 11] Camembert AOP[7] Fruit	Choco Bisson cacao[1 3 6 8] Purée de pommes-poires en coupelle
Mar. Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12] Spaghetti bolognaise[1 8 9 10 11] Camembert AOP[7] Moelleux au chocolat[1 3 6 7 8]	Pain & confiture de fraise[1] Lait[7]
Mer. Carottes râpées[1 8 9 10 11 12] Tomme AB[7] Compote de pommes sans sucre ajouté	Choco Bisson vanille[1 3 6 8] Lait[7]
Jeu. Yaourt brassé[7] Pomme	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] Riz au lait[7] Raisin	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]