CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

21 Pontoise

Déjeuner - Semaine du 15-10-2018 au 19-10-2018		Goûter 100%
Lun.	Courgettes au citron	
	Sauté de boeuf	
	Pennes* et épinards au beurre	
	Yaourt brassé nature sucré	
	Moelleux ananas/framboise	
Mar.	Carottes râpées vinaigrette	
	Quiche aux poireaux	
	salade verte	
	Emmental	
	Cocktail de fruits	
Mer.	Salade d'endives aux noix	Pain beurre confiture de fraise
	Parmentier* de poisson	Lait
	Entrammes	
	Pomme Golden	
Jeu.	Salade verte vinaigrette	
	Poule cocotte	
	Haricots verts à l'échalote	
	Yaourt brassé à l'abricot	
	Poire Conférence	
Ven.	Sardine à la tomate	
	Omelette aux fines herbes	
	Riz* aux petits légumes	
	Neufchâtel AOP	
	Salade de fruits: ananas mangues raisins	

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]