CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

21 Pontoise

Déjeuner - Semaine du 14-10-2019 au 18-10-2019	Goûter 100%
Lun. Courgettes au citron Poulet rôti Torsades* et épinards au beurre Yaourt brassé nature sucré Madeleine	
Mar. Carottes râpées vinaigrette Quiche aux 4 fromages salade verte Gouda Compote pomme-mangue sans sucre ajouté	
Mer. Salade d'endives aux noix Parmentier* de poisson Pont aux Moines Pomme	Pain & confiture de fraise Lait
Jeu. Salade verte vinaigrette Nuggets de volaille Haricots verts à l'échalote Yaourt brassé à l'abricot Poire	
Ven. Sardine à la tomate Omelette aux fines herbes Riz* aux petits légumes Neufchâtel AOP Salade de fruits : ananas mangue orange	

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]