CAISSE DES ÉCOLES 5e MAIRIE

21 Pontoise

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