

# MENU

du 4 juin au 6 juillet 2018

Nos menus sont en ligne sur notre site internet : [www.caisseedesecoles16.org](http://www.caisseedesecoles16.org)

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
D U 4	Déjeuner	Salade piémontaise Rosbeef Gratin de blettes Morbier Pêche	Salade aux cœurs de palmier Haricots rouges à la moutarde Riz Tomme des Pyrénées Banane	Courgettes crues râpées Lasagnes au thon à la provençale Saint Paulin Bâtonnet glacé chocolat	Concombre vinaigrette Sauté de porc à la coriandre Blé Yaourt nature sucré Cocktail de fruits au sirop	Carottes râpées Filet de poisson sauce citron Epinards à la crème Cantal Flan pâtissier
		Pain restauration	Pain	Pain restauration	Pain	Pain
		Suggestions pour le soir	Melon Risotto aux fruits de mer Salade verte Liégeois chocolat	Blancs de poulet au citron Salade de tomates Plateau de fromages Fruit de saison	Pissaladière Salade verte Camembert Compote multi fruits	Tajine de légumes Boulettes à l'agneau Coulommiers Pastèque
D U 1 1	Déjeuner	Tomate au basilic Escalope viennoise Pennes Crème de gruyère Pastèque	Batavia Filet de hoki pané Purée de brocolis/pdt Fromage frais ail et fines herbes Paris Brest	Pizza au fromage Steak haché Petits pois à la française Comté Orange	Salade coleslaw Curry de légumes et pommes de terre Brie Nectarine	Melon Aiguillette cabillaud en beignet Riz créole Gouda Oreillons d'abricots au sirop
		Pain	Pain restauration	Pain	Pain	Pain restauration
		Suggestions pour le soir	Salade Niçoise aux œufs mollets Plateau de fromages Gâteau de riz	Boulogur au chorizo Salade verte Yaourt nature Fruit de saison	Melon Pizza 4 saisons Crème brûlée	Courgettes farcies Salade verte Fromage frais Ananas au sirop
D U 1 8	Déjeuner	Pomelos Daube de bœuf Quinoa Carré de l'Est Compote pomme ananas	Greek Cuisine Tomate feta Moussaka Riz Yaourt grec Pastèque	Radis beurre Saucisse de volaille Pommes noisettes Mini Roitelet Cubes de mangue	Friand Sauté de veau au romarin Carottes vichy Petits suisses fruits rouges Pêche	Macédoine vinaigrette Filet de merlu braisé Purée dubarry Emmental Fraises
		Pain restauration	Pain	Pain	Pain restauration	Pain restauration
		Suggestions pour le soir	Jambon de Paris Gratin de légumes méditerranéen Fromage blanc Fruit de saison	Pastèque Spaghettis fermière Salade verte Panna cotta framboise	Soupe glacée au concombre Gratin de ravioles au poulet et champignons Fruit de saison	Carottes râpées Saumon fumé Salade de pommes de terre Yaourt noix de coco
D U 2 5	Déjeuner	Asperges vinaigrette Sauté d'agneau au blé Fourme d'Ambert Banane	Taboulé Filet de poisson meunière Courgettes sautées Saint Nectaire Cerises	Avocat vinaigrette Omelette aux fines herbes Pommes sautées Vieux pané Compote pomme	Mortadelle Pilons de poulet rôti Macaronis Yaourt aromatisé Kiwi	Melon Filet de lieu aux épices douces Aubergines en piperade Beaufort Beignet chocolat
		Pain	Pain restauration	Pain restauration	Pain restauration	Pain
		Suggestions pour le soir	Melon Tartiflette de courgettes Rosette Compote de pommes à la cannelle	Hachis Parmentier Salade verte Petits suisses nature Fruit de saison	Tian de légumes grillés Thon à la provençale Fromage blanc Fruit de saison	Friand au fromage Fonds d'artichauts farcis Jambon de Paris Mousse au chocolat
D U 2	Déjeuner	Feuilleté au fromage Emincés de bœuf Poêlée méridionale Fromage frais sucré Pêche	Salade de tomates Steak haché de veau Frites Pavé demi-sel Bâtonnet glacé chocolat	Salade piémontaise Jambon de dinde Haricots plats d'Espagne Yaourt nature sucré Poire	Melon Chipolatas Petits pois Mimolette Gâteau basque	Concombre à la ciboulette Lasagne au saumon Crème de gruyère Compote pommes-framboises
		Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Suggestions pour le soir	Potage glacé au concombre Brandade de morue Salade verte Crème dessert praliné	Œuf à la coque Tajine de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Papillote de poisson Céréales gourmandes Salade verte Fromage blanc au coulis de fruits	Spaghettis bolognaise Emmental râpé Salade verte Fruit de saison

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages

La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc

Vert clair : fruits & légumes crus  
 Label rouge

Vert foncé : fruits & légumes cuits  
 Agriculture biologique

Rouge : viande, poisson, œuf  
 Viande Bovine Française

Marron : Féculents  
en italique : produits de saison

Bleu : Produits laitiers  
 Menu végétarien

MSC pêche responsable

Règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes sur le site



Mairie du 16<sup>e</sup> arrondissement - 71 avenue Henri-Martin - 75016 PARIS - Escalier A - 1<sup>er</sup> étage - Bureau 109  
Tel. : 01 45 04 31 61 - Fax : 01 45 04 20 19 - [www.caisseedesecoles16.org](http://www.caisseedesecoles16.org) - email : [caisseedesecoles16@cde16.fr](mailto:caisseedesecoles16@cde16.fr)

