



MENU

MOIS DE SEPTEMBRE 2017

Nos menus sont en ligne sur notre site internet : www.caisse-des-ecoles16.org



Retour à l'école 2017

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 A U 8	Déjeuner	Betteraves vinaigrette Hachis Parmentier Saint Môret Pêche	Salade piémontaise Sauté de veau Marengo Carottes braisées Coulommiers Pomme	Concombre vinaigrette Escalope de dindonneau sauce tomate Coquillettes Tomme Noire Oreillons d'abricots au sirop	Melon Chipolatas Haricots beurre Bleu de Bresse Grillé aux cerises	Avocat vinaigrette Blanquette de poisson Riz créole Petits suisses sucrés Prunes
	Goûter	Pain	Pain restauration	Pain restauration Paire - pain au chocolat	Pain	Pain restauration
	Suggestions pour le soir	Papillote de carrelet au thym Julienne de légumes Brie Compote de poires	Spaghetti carbonara Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison	Salade composée (tomate-haricot verts-thon-riz) Fromage blanc Fruit de saison	Lasagnes chèvre / légumes Salade mêlée Carballe de fruits	Œuf à la coque Poêlée de pois gourmands Comté Semoule au lait
1 1 A U 1 5	Déjeuner	Champignons à la grecque Cuisse de poulet rôti Frites Saint-Paulin Ananas	Taboulé Filet de merlu pané Haricots plats Yaourt aromatisé Nectarine	Tomates au basilic Pizza aux 3 fromages Salade verte Cantadou ail & fines herbes Liégeois vanille	Cœurs de palmier et pousses de soja Emincés de bœuf à la moutarde - Boulgour Camembert Poire	Pastèque Paupiette de saumon Purée de brocolis Emmenthal Tarte aux myrtilles
	Goûter	Pain	Pain tradition	Pain Pêche - pain d'épices	Pain restauration	Pain tradition
	Suggestions pour le soir	Carpaccio de bœuf Salade de concombres Fromage blanc Tarte aux abricots	Steak de thon à la tomate Pâtes au basilic Plateau de fromages Smoothie pomme framboise	Melon Gratin de légumes Jambon fumé Fruit de saison	Sardines aux olives Asperges vinaigrettes Fromages variés Flan coco	Pizza 4 saisons Salade verte Plateau de fromages Nectarine
1 8 A U 2 2	Déjeuner	Radis à la croq'au sel Osso bucco de veau Spaghettis Cantafras Mosaïque de fruits	Salade verte au maïs Filet de poulet gourmand Gratin de courgettes Gouda Far Breton	Demi pamplemousse Meunière de poisson blanc Purée de pommes de terre Brie Compote pomme fraise	Betteraves Couscous à l'agneau Semoule et légumes Crème de gruyère Poire	Salade de pâtes Colin sauce Dieppoise Poêlée villageoise Fromage blanc sucré Raisin blanc
	Goûter	Pain	Pain tradition	Pain restauration Jus d'orange - pain au lait confiture	Pain tradition	Pain
	Suggestions pour le soir	Œufs brouillés - champignons Ratatouille Plateau de fromages Pêche	Blinis Saumon fumé - crème fraîche Salade verte Yaourt aux fruits	Merguez Aubergines grillées Fromage blanc Fruit de saison	Tomate au basilic Gratin de pâtes à la Milanaise Chèvre frais Compote d'abricots	Tarte aux légumes Salade verte Beaufort Cerises au sirop
2 5 A U 2 9	Déjeuner	Salade écolière Rosbeef Côtes de blettes au gratin Montboissier Pêche blanche	Courgettes crues râpées Lasagnes au thon à la provençale Kiri Crème dessert chocolat	Pizza Steak haché de veau Chou fleur sauce Mornay Mimolette Melon	Carottes râpées Grains de blé à la parisienne Yaourt vanille Cocktail de fruits au sirop	Salade verte Filet de lieu Epinards Cantal Flan pâtissier
	Goûter	Pain	Pain restauration	Pain tradition Cake aux fruits - jus de pommes	Pain	Pain restauration
	Suggestions pour le soir	Melon Risotto aux fruits de mer Salade verte Liégeois chocolat	Tajine de légumes Boulettes à l'agneau Coulommiers Pastèque	Soupe glacée de concombre Pissaladière Salade verte Yaourt aux fruits	Chicken salade Plateau de fromages Fruit de saison	Toast au chèvre frais Polenta aux olives Jambon fumé Pêche

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 : Crudités
 Label rouge

Vert foncé : Cuidités
 Agriculture bio

Rouge : Protéines animales
 Viande Bovine Française

Marron : Féculents

Bleu : Produits laitiers

en italique : produits de saison

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Mairie du 16ème arrondissement - 71 avenue Henri-Martin - 75016 PARIS - Escalier A - 1er étage - Bureau 109

Tél. : 01 45 04 31 61 - Fax : 01 45 04 20 19 - www.caisse-des-ecoles16.org - email : caisse-des-ecoles-du-16e@wanadoo.fr

