



## MENU SEPTEMBRE 2018

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<b>Haricots verts vinaigrette</b> <b>Steak haché de veau</b> Purée de pommes de terre Comté Pêche Pain restauration	<b>Œuf dur vinaigrette</b> Coquillettes au gruyère Salade verte Fromage blanc Coupelle de fruits au sirop Pain restauration Menu végétarien	Carottes râpées <b>Sauté de dindonneau</b> Salsifis à la tomate P'tit cabray Liégeois chocolat Pain restauration Goûter : Pomme - Pain/ crème de gruyère	Pamplemousse rose <b>Rosbeef</b> Jardinière de légumes Coulommiers Chou vanille Pain	Riz à la niçoise <b>Filet cabillaud beurre &amp; citron</b> Beignets de brocolis Tomme noire Banane Pain restauration
Et le soir, besoin d'idées ??				
Tomate Mozzarella Assiette Anglaise Crudités variées Fruit de saison	Carottes râpées Saumon fumé Tian de légumes grillés Semoule au lait	Filet de truite fumée Macaronis gratinés au fromage Salade verte Fruit frais	Gaspacho Œufs au plat Poêlée aubergines/poivrons Semoule au lait	Tortilla espagnole Salade verte Plateau de fromages Fruit frais
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 12	vendredi 13
Pizza au fromage <b>Paupiette de veau</b> Purée de céleri Yaourt citron Prunes Pain restauration	Pastèque <b>Sauté d'agneau</b> au blé safrané Cantadou ail et fh Compote de pommes Pain	<b>Terrine de 3 légumes</b> <b>Brandade de morue</b> Saint-Paulin Pêche plate Pain restauration Goûter : Banane - Yaourt à boire	Concombre <b>au fromage blanc</b> <b>Pintade rôtie</b> <b>Haricots verts</b> Moelleux au chocolat Pain 	Salade mêlée sauce citronnée <b>Filet de raie à la crème</b> Pommes vapeur Camembert Raisin blanc Pain restauration
Et le soir, besoin d'idées ??				
Œufs brouillés au parmesan Polenta aux olives Fromage frais en faisselle & coulis de fraises	Crevettes bouquet Salade composée Plateau de fromages Fruit frais	Avocat Légumes basquaise Jambon fumé Riz au lait	Pissaladière Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison	Jambon de Paris Haricots beurre Yaourt nature Compote pommes framboises
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Tomate en salade <b>Sauté de veau Marengo</b> Pommes de terre boulangère Tomme de Savoie Poire au sirop Pain	Taboulé <b>Rosbeef</b> Petits pois Fromage frais vanille Raisin noir Pain restauration	Radis roses <b>Poulet basquaise</b> <b>Poêlée méridionale</b> Emmental Riz au lait Pain Goûter : Jus d'oranges/barre céréales	<b>Pousses de soja</b> <b>Saucisse de Toulouse grillée</b> Lentilles Brie Pomme reine des Reinettes Pain restauration	Betterave et cœur de palmiers <b>Filet de saumon à l'aneth - citron</b> Julienne de légumes Pavé frais demi-sel Tarte grillée aux abricots Pain tradition Menu Gout de France
Et le soir, besoin d'idées ??				
Salade de pois chiches Gratin de légumes méditerranéen Plateau de fromages Fruits au sirop	Tortilla espagnole Salade de tomates Plateau de fromages et compote	Sardines à la tapenade Boulogne aux épices Salade verte Fruit frais	Crudités mixtes Œufs au plat Poêlée de panais & carottes Gâteau de semoule	Salade de pâtes à la mimolette Flan aux asperges Yaourt nature Fruits frais
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Carottes râpées aux raisins <b>Palette à la diable</b> Pennes Saint nectaire Poire Pain restauration	Melon <b>Escalope de dinde grillée</b> <b>Gratin de chou fleur</b> Mimolette Flan pâtissier Pain restauration	Avocat vinaigrette <b>Nems</b> Riz cantonnais Ossau Iraty <b>Compote de pêche</b> Pain Goûter : Raisin- Pain au lait et chocolat	<b>Macédoine de légumes</b> <b>Omelette aux fines herbes</b> Pommes sautées Cantal Nectarine Pain restauration Menu végétarien	Crêpe au fromage <b>Filet de colin pané</b> <b>Duo courgette jaunes vertes</b> Petits suisses nature Kiwi Pain
Et le soir, besoin d'idées ??				
Beuf et légumes au pesto yaourt à la vanille fruit frais	Pizza 4 saisons salade verte Plateau de fromages fruit frais	Salade de lentilles vinaigrette porc sauté aux brocolis fromage blanc & mangue	brochettes de poulet au thym courgettes braisées pêches au sirop à la crème pâtissière	salade de pommes de terre assiette de jambon de Bayonne Camembert fruit frais



Nos menus sont en ligne sur notre site internet : [www.caissedesecoles16.org](http://www.caissedesecoles16.org)

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 p

règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes

Vert foncé : Cuidités Vert clair : Crudités Rouge : Protéines animales Marron : Féculents Bleu : Produits laitiers

Agriculture bio

Viande Bovine Française

en italique : produits de saison

Mairie du 16<sup>e</sup> arrondissement - 71 avenue Henri-Martin - 75016 PARIS - Escalier A - 1<sup>er</sup> étage - Bureau 109

Tél. : 01 45 04 31 61 - Fax : 01 45 04 20 19 - [www.caissedesecoles16.org](http://www.caissedesecoles16.org) - email : [caissedesecoles16@cde16.fr](mailto:caissedesecoles16@cde16.fr)





