

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 10/07 au 14/07	Radis à la croq'au sel	Pastèque	Pizza au fromage	Tomates au basilic	Jour Férié
Déjeuner	Jambon de dinde	Paupiette de saumon	Emincé de bœuf à la moutarde	Cordon bleu	
	Taboulé	Gratin de brocolis	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	
	Saint Bricet	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Rondelé ail & fines herbes	
	Glace	Clafoutis aux cerises	Abricots	Liégeois vanille	
	Pain	Pain	Pain	Pain	
Goûter	Jus d'orange – Baguette et samos	Pêche - Madeleine	Pain au chocolat – Jus Multifruits	Pomme – Pain et crème de gruyère	
Diner	Carpaccio de bœuf Salade de concombres Fromage blanc Tarte aux abricots	Pizza 4 saisons Salade verte Plateau de fromages Nectarine	Steak de thon au caramel de soja Riz créole Plateau de fromages Smoothie pomme fraise	Gaspacho Feuilleté au fromage Salade verte Fruits de saison	
Du 17/07 au 21/07	Melon	Salade Coleslaw	Avocats	Betteraves vinaigrette	Salade de blé
Déjeuner	Rosbeef	Poulet rôti	Portion de Merlu	Sauté de veau	Filet de poisson meunière
	Salade de haricots verts	Courgettes poêlées	Riz	Pâtes tortis	Poêlée villageoise
	Chanteneige	Gouda	Tomme blanche	Crème dessert caramel	Fromage frais sucré
	Brownies	Gâteau de semoule	Compote pomme - fraise	Pêche	Orange
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Brioche- Jus de raisins	Baguette & Miel Pomme	Nectarine - Pain au lait et Barre de chocolat	Baguette & Confiture Poire	Baguette & Kiri Jus d'ananas
Diner	Œufs brouillés aux champignons Ratatouille Plateau de fromages Pêche	Blinis Saumon fumé à la crème fraîche Salade verte Yaourt aux fruits	Merguez Aubergines grillées Fromage blanc Fruits de saison	Jambon de Paris Asperges vinaigrette Fromages variés Flan coco	Tarte aux légumes Salade verte Beaufort Poire aux amandes
Du 24/07 au 28/07	Salade de pommes terre & tomates	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade verte	Melon
Déjeuner	Rôti de dinde	Raviolis aux 5 fromages	Escalope de veau hachée	Sauté de porc au curry	Filet de colin Alaska nature
	Petits pois		Poêlée forestière	Boulgour	Epinards à la crème
	Montboissier	Yaourt brassé au lait entier	Samos	Mimolette	Cantal
	Abricots	Cocktail de fruits au sirop	Pêche	Bâtonnet vanille	Flan pâtissier
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Nectar Multifruits Gaufre	Pain & Nutella Nectarine	Cake aux fruits - jus de pommes	Baguette et confiture-raisin	Moelleux chocolat Prunes
Diner	Melon Risotto aux fruits de mer Liégeois chocolat	Accras de morue Salade de tomates/mozzarella Fruits de saison	Soupe glacée de concombre Pissaladière Salade verte Compote Multifruits	Tajine de légumes Tranche de gigot froid Coulommiers Pastèque	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 : Cuidités

Vert foncé : Cuidités

Rouge : Protéines animales

Marron : Féculent

Bleu : Produits laitiers



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, mollusque.

Mairie du 16^{ème} arrondissement - 71 avenue Henri Martin - 75016 PARIS - 1^{er} étage - Bureau 109

Tel : 01.45.04.31.61 - Fax : 01.45.04.20.19 - www.caissedesecoles16.org - Email : caisse-des-ecoles-du-16@wanadoo.fr