



MENU LIBRE-SERVICE NOVEMBRE 2018

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Betteraves vinaigrette Lasagne au thon Fromage blanc sucré ou Petit suisse sucré Pomme Pain	Concombre bulgare Cuisse de poulet rôtie Frites Comté ou Edam Compote de pêches Pain restauration	Crousti fromage Riz aux épinards Tomme blanche Raisin blanc Menu végétarien Pain Goûter : Jus multi-fruits-Pain au lait et chocolat	Velouté aux asperges Rôti de veau Pennes à la tomate Yaourt au lait entier citron Clémentines ou Poire Pain restauration	Tomate vinaigrette Filet de limande meunière Purée au potiron Camembert ou Reblochon Ananas au sirop Pain restauration
Et le soir, besoin d'idées ??				
Gratin de légumes Rôti de porc Beaufort Fruit de saison	Blinis Saumon fumé à la crème fraîche Salade verte Fruit de saison	Jambon de Paris Purée Crécy Fromages variés Flan coco	Merguez Légumes façon tajine Fromage blanc Poire aux amandes	Gbufs mollets Ratatouille Yaourt aromatisé Fruit de saison
lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Endives Bœuf bourguignon Carottes braisées Coulommiers ou Mini-Roitelet Far breton Pain restauration	Velouté 7 légumes Emincés de lapin à la crème Macaronis Saint-Paulin ou Cantal Orange Pain	Crêpe au fromage Chipolatas Jardinière de légumes Mimolette Kiwi Pain restauration Goûter : Jus de pommes - Cake aux fruits	Salade duo de crudité Crunchy de poulet Curly fries - ketchup Gouda cheese Cookie aux pépites chocolat Pain restauration Menu américain	Blé en salade Filet de lieu Brocolis au gratin Yaourt nature sucré Poire ou Pomme Pain
Et le soir, besoin d'idées ??				
Potage de légumes Risotto aux fruits de mer Salade verte Liégeois chocolat	Beignets de volaille Salade composée Plateau de fromages Fruit de saison	Potage carottes coco Gratin dauphinois Sardines Compote multi fruits	Tranche de rosbief Haricots verts persillés Coulommiers Fruit de saison	Tostat au chèvre frais Polenta aux olives Jambon fumé Fruit de saison
lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Salade laitue Escalope dinde à la normande Haricots verts P'tit Cabray ou Crème de gruyère Tarte grillée à l'abricot Pain restauration	Mais et pousse de soja Ravioles 5 fromages Mousse au citron ou Mousse au marron Pomme Pain restauration Menu végétarien	Potage légumes et tomate Saumonette au curry Riz créole Saint Nectaire Banane Pain Goûter : Poire - Pain perdu	Concombre vinaigrette Rosbeef froid Taboulé Fourme d'Ambert Coupelle fruits du verger ou Compote pomme poire Pain restauration Menu froid	Salade de lentilles ou Salade de pois chiches Filet de hoki pané Gratin de courgettes Petit suisse aux fruits Clémentines Pain
Et le soir, besoin d'idées ??				
Potage de légumes Quiche Lorraine Salade verte Fruit de saison	Truite fumée Purée de potimarron Fromage blanc Fruit de saison	Steak haché Brocolis à la crème Plateau de fromages Compote pomme banane	Salade mélangée Omelette Jardinière de légumes Far breton	Tartiflette Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison
lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Potage de légumes verts Rôti de dindonneau Pommes noisettes Emmental ou Tomme noire Orange Pain restauration	Demi-pamplemousse sucré Pot au feu Légumes du pot Fromage blanc ou Yaourt aromatisé Pêches cubes au sirop Pain	Avocat Paupiette veau aux champignons Petits pois Cantadou Ail & fines herbes Gâteau de semoule Pain Goûter : Jus d'ananas- Baguette et confiture	Chou rouge ou Carottes râpées Gigot d'agneau Flageolets Crème dessert chocolat Crêpe dentelle Pain restauration	Mousse de canard ou Pâté de campagne Steak de thon à la provençale Riz Morbier Raisin noir Pain restauration
Et le soir, besoin d'idées ??				
Potage au potiron Flamiche Salade verte Yaourt aux fruits	Œufs brouillés aux champignons Pommes sautées Plateau de fromages Fruit de saison	Chipolatas Farfalles Fromage blanc Fruit de saison	Filets de maquereaux à la moutarde Carottes vichy Fromages variés Flan pistache	Velouté au cresson Tarte aux légumes Beaufort Fruit de saison



Nos menus sont en ligne sur notre site internet : 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 porc
 règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes

Vert foncé : Cuidités Vert clair : Cruautés Rouge : Protéines animales Marron : Féculents Bleu : Produits laitiers
 Agriculture bio Viande Bovine Française en italique : produits de saison

Mairie du 16^{ème} arrondissement - 71 avenue Henri-Martin - 75016 PARIS - Escalier A - 1^{er} étage - Bureau 109
 Tél. : 01 45 04 31 61 - Fax : 01 45 04 20 19 - www.caissedesecoles16.org - email : caissedesecoles16@cde16.fr